



Menù di mare

Ristorante e B&B "Agli Alberoni"

Via Strada Brussa, 298 – Caorle - Brussa -

Il Benvenuto in Giardino: Gran Buffet di Aperitivi e Antipasti

Il ricevimento inizierà all'aperto, nel nostro giardino, con isole tematiche pensate per accogliere gli ospiti in un'atmosfera festosa e conviviale.

Angolo del Mare

Insalata delicata di seppia

Dentice mantecato della tradizione veneziana

Insalata di polpo verace con patate novelle

Crema di asparagi con calamaro scottato in acqua pazza

Salmone in "bella vista" (servito intero, privato della testa)

Gambero marinato agli agrumi

Angolo della Terra e del Casaro

Trionfo di Prosciutto Crudo di San Daniele

Vitello tonnato all'antica maniera

Carpaccio di manzo marinato alle erbe

Ristorante agli Alberoni

Roast beef all'inglese con la sua salsa

Isola dei formaggi: selezione scenografica di 4 tipologie di formaggi pregiati in bella vista,
accompagnati da confetture

Angolo dell'Orto e del Benessere

Crema tiepida di asparagi e fonduta vellutata

Caprese di Bufala Campana DOP con pomodoro e basilico fresco

Gazpacho rinfrescante alle verdure dell'orto

L'Angolo dello Sfizio e del Fritto (Finger Food)

Pizzette caserecce assortite (di pesce, di carne e vegetariane)

Olive all'ascolana e verdure croccanti pastellate

I Cornetti di Frittura: sfiziosi con monoporzioni serviti caldi, a scelta tra calamari e pesciolini fritti,
oppure straccetti di carne fritti

Il Ricevimento a Tavola

Il pranzo (o la cena) prosegue nella nostra sala interna, con un servizio curato e piatti che celebrano i sapori
stagionali.

Antipasto

. Inasolata di Mazzancolle agli agrumi

Primo Piatto

. Risotto Spigola e Franciacorta

Ristorante agli Alberoni

Intermezzo Rinfrescante

. Sorbetto al limone (Gluten Free)

I Secondi Piatti

. Turbante di Orata del Mediterraneo adagiato su un letto di spinacini saltata

Il Gran Finale

L'Isola della Frutta e dei Dolci

Buffet di frutta fresca di stagione

(Opzione speciale inclusa: cascata di cioccolato fuso con fragole fresche)

Dolce Nuziale: Mousse alla frutta (gusto da concordare con gli sposi), interamente realizzata Gluten Free per le esigenze di tutti gli ospiti.

Caffè e selezione di digestivi della casa.

La Cantina (Bevande Incluse)

Bollicina di benvenuto e brindisi: **Prosecco Valdobbiadene DOCG**

Vino Bianco: una referenza a vostra scelta dalla nostra selezione interna

Vino Rosso: una referenza a vostra scelta dalla nostra selezione interna

Acqua minerale e bibite analcoliche

I Servizi Extra su Richiesta

La Pasta di Mezzanotte: Per prolungare la festa, una spaghetтата notturna (Aglio, Olio e Peperoncino, Arrabbiata o altra ricetta da concordare)

Ristorante agli Alberoni

L'Ospitalità (B&B Agli Alberoni)

Per i vostri ospiti o per voi sposi, la struttura mette a disposizione **7 camere** (2 doppie e 5 triple), per un totale di circa 19 posti letto.