



5 Fior di Pesco

Prezzo: 78,00€

Aperitivi

Analcolici alla frutta fresca all'ananas, kiwi, fragola

Aperol spritz

Prosecco D.O.C. Millesimato "Treviso"

Cabernet dei Colli Berici i.g.t. "Cantine Soldà"

Pinot Bianco dei Colli Berici i.g.t. "Cantine Soldà"

Acqua oligominerale naturale e frizzante

Isola di Antipasti di Terra

Finger food

Scultura in bellavista di formaggio con scaglie di grana padano

Insalata di mozzarelline di bufala con pomodorini e origano

Mini quiche lorraine alle verdure di stagione

Trancetti di pizza con pomodoro e mozzarella e origano

Piccoli croissant allo speck di Asiago

Triangolini di tramezzini con prosciutto e funghi,
con tonno e uova, al salmone

Bruschettine con formaggio Asiago e funghi

Focaccine farcite con sopressa artigianale di Arcugnano

Crostini di pane grigliati con baccalà mantecato alla Vicentina

Caprese di mozzarella con pomodoro e basilico

Quadrucchio di polenta con radicchio rosso e provolone vicentino

Frutta intagliata con composizione di spiedini di frutta fresca di stagione

Isola di Mare

Insalata di piovra con patate lesse

Gamberetti su letto di insalata novella con salsa rosa

Salmone di nostra affumicatura

Seppie e sedano bianco in insalata

Bocconcini di baccalà mantecato

Folpetti tiepidi alla veneta

Terrina mista di mare al pesto

L'orto dorato dello chef servito al cartoccio

Fiori di zuccina

Bastoncini di carote e zucchini

Anelli di cipolla, filetti di peperone

Broccoli in fiocchi, champignon impanati

Cubetti di spinaci

Isola Veneta

Fiore di bresaola con crema di formaggio Asiago dolce

Involentino di prosciutto crudo con asparagi

Schiacciatine con lardo aromatizzato

Rotolino di speck dolce di Asiago

Sopressa artigianale di Arcugnano

Crostini crema di verde di Montegalda e noci

Primi piatti

Risotto mantecato con zucca delle valli di Fimon e tartufo dei colli Berici

Ravioli di pasta fresca farciti con castagne spadellati con salsa di formaggio affumicato

Secondi piatti

Petto di tacchinella al melograno

Tagliata di manzo al profumo di rosmarino

Patate novelle al forno al timo

Zucchini ripieni gratinati (pomodoro, origano e mozzarella)

Carotine baby glassate

Dessert e bevande

Sorbetto alla fragola

Sorbetto analcolico al limone

Gran torta nuziale

Ristorante Enrico VIII

Caffè espresso ~ Carrello dei liquori
Composizione di frutta scaloppata, Specchi dei golosi e Birra artigianale in botte
Refosco dal peduncolo rosso I.G.T. Friuli "Cantine Soldà"
Pinot Grigio dei Colli Berici I.G.T. "Cantine Soldà"
Acqua oligominerale naturale e frizzante
Moscato Colli Euganei D.O.C. "Cantine Colli Euganei"
Prosecco D.O.C " Colibrì"