

Prenotazioni entro 21/12/2020

ANTIPASTI		Quantità	ANTIPASTI	Quantità
1	Vitello Tonnato	.....	13 Tartine di pesce assortite	.....
2	Vol au vent con funghi porcini*	.....	14 Insalata di mare	.....
3	Vol au vent alla fonduta*	.....	15 Polipo con patate	.....
4	Veneziana Gastronomica	.....	16 Capesante gratinate *	.....
5	Insalata Russa	.....	17 Aragosta olio e limone	.....
6	Insalata Capricciosa	.....	18 Cocktail di gamberi	.....
7	Patè di fegato d'oca	.....	19 Salmone a medaglioni in bellavista	.....
8	Patè della casa	.....	20 Inv. di porro con tartare di tonno marinato	.....
9	Lumache alla Borgogna *	.....	21 Gamberi in crosta fillo	.....
10	Cipolla rip.salsiccia e formaggio tartufato	.....	22 Tortino di sarde alla parmigiana	.....
11	Carpaccio di bresaola di cinghiale e carc.	.....	23 Baccalà mantecato con polenta	.....
12	Tortino di carciofi con speck e groviera	.....	24 Carpione di pesce di lago	.....
		.....	25 Carpaccio di pesce spada,zenzero e finocchi	.....
* antipasti caldi				
PRIMI PIATTI		Quantità	PRIMI PIATTI	Quantità
26	Lasagne alla bolognese	.....	32 Crespelle al salmone	.....
27	Crespelle prosciutto e formaggio	.....	33 Rotoli di pasta con ricotta castagna	.....
28	Crespelle ai funghi e salsa allo zafferano	.....	erba cipollina e spinaci	.....
29	Scrigno di pasta rip con ravioli e fonduta	.....		.....
30	Lasagna gluten free,funghi,carciofi,zucca	.....		.....
31	Paella di pesce	.....		.....
SECONDI DI PESCE		Quantità	SECONDI PIATTI DI CARNE	Quantità
34	Orata al forno	.....	40 Cappone ripieno ricetta classica	.....
35	Orata al cartoccio	.....	41 Anatra all'arancia	.....
36	Branzino in crosta di patate e funghi	.....	42 Faraona ripiena di datteri e pinoli	.....
37	Rana pescatrice lardellata arrosto	.....	43 Arrosto di vitello al tartufo con funghi	.....
38	Tasca di pesce spada alla mediterranea	.....	44 Arista porchettata con castagne	.....
39	Arrosto di salmone farcito di pesce e verd	.....	45 Aletta di manzo al vino rosso	.....
		.....		.....
VEGETARIANO E CONTORNI			PASTA FRESCA	Quantità
46	Patate al forno	.....	51 Ravioli al brasato	.....
47	Finocchi e cavolfiori gratinati	.....	52 Passatelli emiliani	.....
48	Caponata di verdure	.....	53 Tortellini di carne e prosciutto	.....
49	Catalogna con uvetta e pinoli	.....		.....
50	Verdure alla griglia	.....		.....
FORMAGGI		Quantità	PREPARATI	Quantità
54	Torta di gorgonzola,mascarpone e noci	.....	58 Fichi caramellati	.....
55	Torta di formaggio al salmone	.....	59 Confettura di cipolle di tropea	.....
56	Gorgonzola D.O.P al cucchiaino	.....	60 Ragù di selvaggina	.....
57	Formaggio al tartufo	.....	61 Salsa al mascarpone con arancio	.....
SPECIALITA'		Quantità	SPECIALITA'	Quantità
62	Salmone scozzese o irlandese....	.....	70 Salumi di selvaggina.....	.....
63	Filetti di salmone riserva e Balik	.....	71 Mocetta e salame di cinghiale,cervo e capriolo	.....
64	Tonno,Storione e Pesce spada aff.	.....	72 Jamon Iberico e Belota	.....
65	Caviale fresco di storione bianco	.....	73 Galantina tartufata	.....
66	Bologna al tartufo	.....	74 Culatello di zibello dop e presidio slow food	.....
67	Tartufo bianco o nero da prenotare	.....	75 Formaggi al tartufo/al vino,ai fiori, alle spezie	.....
68	Speck d'oca e anatra affumicati	.....	76 Pecorini,di capra,d'alpeggio,erborinati	.....
69	Block di fegato d'oca e anatra	.....	Italiani ed esteri,	.....
PRENOTAZIONE N°		SIG.....	CITTA'.....	TEL
				.....