

Prenotazioni entro 21/12/2018

ANTIPASTI			
PESCE / VERDURE	Quantità	CLASSICI DI CARNE / VERDURE	Quantità
1 Marbrè di salmone al mango e limone	19 Tartine assortite.....
2 Ins di riso venere, verdure e calamaretti	20 Veneziana gastronomica.....
3 Cocktail di gamberi	21 Insalata russa
4 Insalata di mare	22 Insalata capricciosa
5 Patè vegano	23 Vol au vent con fonduta tartufata
6 Medaglioni di salmone in bellavista	24 Vol au vent gorgonzola e noci
7 Gamberi con finocchi e arancio	25 Mini panettoncino salato
8 Aragosta all'olio e limone	26 Lumache alla borgogna
9 Cous cous alla frutta secca	27 Insalata di speck,bresaola e parmigiano
10 Capesante al gratin	28 Vitello tonnato
11 Insalata di polpo alla mediterranea	29 Patè di fegato d'oca
12 Patè di tonno e carciofi	30 Patè della casa
13 Vol au vent al salmone	31 Patè di tacchino,prosciutto e datteri
14 Insalata di cannellini e tonno affumicato	32 Insalata di cappone al tartufo nero
15 Salmone marinato all'aneto	33 Carpaccio di selvaggina con carciofi e parm
16 Storione con salsa cipollina	34 Mini cheesecake salata con basilico e erba c
17 Pesce spada con pompelmo e pepe rosa	35 Galantina di vitello in gelatina
18 Gamberi al naturale	36 Torta di rosa salata con indivia e prosciutto
PRIMI PIATTI	Quantità	PRIMI PIATTI	Quantità
37 Torciglioni ripieni con robiola,spinaci e noci	43 Crespelle verdi con speck e funghi
38 Crespelle ripiene con cernia e zucca	44 Crespelle con fontina e prosciutto
39 Lasagne alla bolognese	45 Cannelloni di carni bianche
40 Anello ripieno di radicchio e fonduta	46 Passatelli all'emiliana da cuocere
41 Timballo di riso venere e corona di gamberi	47 Ravioli alla carne di brasato da cuocere
42 Parmigiana bianca di zucchine e patate	48 Tortellini classici emiliani da cuocere
SECONDI DI PESCE	Quantità	SECONDI PIATTI DI CARNE	Quantità
49 Pesce spada nello speck e cip al madeira	56 Anatra all'arancia
50 Involtini di branzino farciti con gamberi	57 Cappone al forno
51 Rotolo di salmone con salsa all'arancia	58 Tacchino disossato con ripieno alle castagne
52 Branzino al cartoccio	59 Arrosto di vitello con farcia di funghi e praga
53 Filetto di orata al forno	60 Petto di faraona farcito con prosc.e foie gras
54 Baccalà croccante con indivia belga	61 Cappone disossato e ripieno classico
55 Calamari rip. con erbette,uvetta e mand	62 Tacchino con agrumi e salsa al porto
VEGETARIANO E CONTORNI	Quantità	FORMAGGI	Quantità
63 Patate al forno	67 Torta di gorgonzola con mascarpone e noci
64 Spinaci al vapore	68 Tronchetto di formaggio ai tre gusti
65 Studel di verdure	69 Mini tortini di formaggio alla mostarda
66 Flan di broccoli e cavolfiori	70 Mini tortini di formaggio al salmone
		71 Gorgonzola dop al cucchiaino
SPECIALITA'	Quantità	SPECIALITA'	Quantità
72 Salmone scozzese o irlandese....	80 Salumi di selvaggina.....
73 Filetti di salmone riserva e Balik	Mocetta e salame di cinghiale,cervo e capriolo
74 Tonno,Storione e Pesce spada aff.	81 Jamon Iberico e Belota
75 Caviale fresco di storione bianco	82 Galantina tartufata
76 Bologna al tartufo	84 Culatello di zibello dop e presidio slow food
77 Tartufo bianco o nero da prenotare	85 Formaggi al tartufo/al vino,ai fiori, alle spezie
78 Speck d'oca e anatra affumicati	86 Pecorini,di capra,d'alpeggio,erborinati
79 Torchon e block di fegato d'oca e anatra	Italiani ed esteri,
PRENOTAZIONE N°	SIG.....	CITTA'.....	TEL

.....