



Relais Villa Vittoria
LAGLIO

COCKTAIL DI BENVENUTO

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.o.c.g. Extra Dry - Contarini (1 calice a persona)
'Pinzimonio'

CENA SERVITA

ANTIPASTI – DUE SCELTE FRA:

Passatina di ceci aromatizzata al rosmarino con code di gamberi saltati
Prosciutto d'oca affumicato con riduzione di aceto balsamico, misticanza, rucola e finocchio
Zuppa di patate e Lemongrass and gamberi impanati al curry
Carpaccio di salmone con senape, pepe nero e rosa, crema di finocchi
Carpaccio di branzino con citronette allo zenzero, avocado, mango e pepe rosa
Insalata di polipo con olive nere, pomodorini ciliegino, patate e basilico
Insalata con prosciutto d'oca affumicato, arancia, rucola, avocado, scaglie di parmigiano e crostini
Tartare di tonno, semi di sesamo bianco&nero, erba cipollina, brunoise di verdure crude, salsa al wasabi, salsa ai frutti rossi
Gamberi, mango, cetrioli, pomorini, sedano e cipolla rossa

PRIMO – UNA SCELTE FRA:

Risotto ragu' bianco di vitello, alloro e zestes di agrumi
Risotto con pamigiano, ragu' di salsicce e asparagi
Gnocchi con vongole, zucchine e menta
Risotto con scampi e agrumi
Risotto con zenzero, pesche e scampi
Paccheri di mare, pomodorini ciliegino e basilico
Risotto calamaretti e pesto di basilico fresco
Trofie fresche con pesto di noci, pesce spada e zestes di limone
Risotto di mare e carciofi
Pasta fresca con speck, radicchio e Fontina
Culurgiones sardi (ravioli ripieni di patate e menta) con burro, salvia e Bottarga di muggine)
Paccheri con gamberi e pomodorini pachino

LEMON SORBET

SECONDO – UNA SCELTE FRA:

Entrecote di manzo con insalata di rucola, scaglie di parmigiano e patate al forno
Gamberi impanati con erbe e rosmarino, con caponatina di verdure e patate schiacciate aromatizzate al limone
Tonno scottato con semi di papavero ed erba cipollina, salsa ai frutti rossi, salsa al wasabi e brunoise di verdure crude
Rack di agnello impanato con pistacchi, accompagnato da patate, composta di cipolle rosse e caponata di verdure
Filetto di manzo con salsa al vino rosso e julienne di verdure saltate
Orata all'acqua pazza (cotta con vino bianco, aglio, prezzemolo, olive nere e capperi)
Filetto d'orata con salsa all'arancia, con finocchi, arance e insalata di mele verdi
Filetto di tonno impanato con olive e pane, cipolle rosse caramellate, insalatina di rucola e pomodorini ciliegino

DESSERT – UNA SCELTE FRA:

Millefoglie con crema Chantilly e frutta fresca
Composta di frutta fresca con gelato alla crema antica
Tiramisù
Croccante alle nocciole e caramello con semifreddo al pistacchio
Brownies al cioccolato con gelato alla crema antica
Cheesecake
Tarte tatin con gelato alla crema antica

Caffè, Pane

Acqua minerale – Naturale e Frizzante

Vini - 1 bottiglia ogni 5 persone: Le Ginestre – Chianti Classico D.o.c.g. o Sauvignon D.o.c. Pitars

TORTA DI NOZZE