

30 Giugno 2011

“IL FIORE IN TAVOLA”

Menù

Aperitivo di benvenuto con.....

*Frittura di petali di rose, salvia e fiori di zucca al
forno ripieni con scampi e ricotta*

Antipasti

*Nido di gamberetti di Laguna ai fiori di cipollina
su polentina bianca soffice*

*Insalatina tiepida di Astice con fiori di borragine e
pompelmo rosa in salsa agli agrumi*

Primi

*Tortelli farciti con rombo in salsa di granseola
guarniti con le viole*

*Tagliolini neri con vongole e gamberoni reali ai
fiori di calendula arancio*

Secondo

*Filetto di branzino in crosta di patate al profumo
di aneto e salsa al basilico*

Dessert

Spuma di menta fredda con cioccolato caldo

Vini abbinati del territorio

Buffet: *Prosecco Borgoluce superiore docg Brut*

Antipasto: *Chardonnay Mosole*

Primi: *Lison Eleo Mosole*

Secondi: *Soave classico Inama*

Dessert: *Recioto della Valpolicella Corte Giara*

