



Menu di carne

Menu inverno

1 gennaio – 31 marzo

Aperitivo

Bollicine di Valdobbiadene
Varietà di canapé

Antipasti

Burrata pugliese con insalatina di spinacini
freschi, cipolline in agrodolce
e prosciutto crudo di Montagnana d.o.p.

Carpaccio di manzo al balsamico di
Modena
e radicchio di Treviso al forno
con flocchi di gorgonzola e noci

Primi piatti

Strozzapreti al ragu di sorana

Fagottino di crespella
alla crema di radicchio di Treviso e
Montasio

Secondo piatto

Involtino di tacchino al bacon
con piccola ratatouille di verdure
croccanti
e patatine arrostiti al rosmarino
Tagliata di Angus su letto di rucola fresca
e pomodori pachino

Dessert

Giardino di frutta fresca di stagione
Tiramisù

Caffè Illy

I piatti saranno accompagnati
da vini bianchi e rossi delle Venezie

Menu primavera

1 aprile – 31 maggio

Aperitivo

Bollicine di Valdobbiadene
Varietà di canapé

Antipasti

Burrata pugliese con cipolline in
agrodolce, capperi
e prosciutto crudo di Montagnana d.o.p.

Carpaccio di manzo al balsamico di
Modena
con piccola parmigiana di melanzane

Primi piatti

Strozzapreti al ragu di sorana

Fagottino di crespella
alla crema di asparagi e caprino fresco

Secondo piatto

Involtino di tacchino al bacon
con piccola ratatouille di verdure
croccanti
e patatine arrostiti al rosmarino
Tagliata di Angus su letto di rucola fresca
e pomodori pachino

Dessert

Giardino di frutta fresca di stagione
Tiramisù

Caffè Illy

I piatti saranno accompagnati
da vini bianchi e rossi delle Venezie

Menu estate
1 giugno – 15 settembre

Aperitivo

Bollicine di Valdobbiadene
Varietà di canapé

Antipasti

Burrata pugliese con prosciutto crudo
di Montagnana d.o.p. e perle di melone

Carpaccio di manzo al balsamico di
Modena
con piccola parmigiana di melanzane

Primi piatti

Strozzapreti al ragu di sorana

Fagottino di crespella con zucchine in
fiore,
zafferano e stracchino

Secondo piatto

Involtino di tacchino al bacon
con piccola ratatouille di verdure
croccanti
e patatine arrostiti al rosmarino
Tagliata di Angus su letto di rucola fresca
e pomodori pachino

Dessert

Giardino di frutta fresca di stagione
Tiramisù

Caffè Illy

I piatti saranno accompagnati
da vini bianchi e rossi delle Venezie

Menu autunno
16 settembre – 31 dicembre

Aperitivo

Bollicine di Valdobbiadene
Varietà di canapé

Antipasti

Carpaccio di manzo al balsamico di
Modena
con sformatino di zucca e ricotta
affumicata

Polentina calda con tris di funghi
e scaglie di Grana Padano d.o.p.

Primi piatti

Strozzapreti al ragu di sorana

Fagottino di crespella ai funghi porcini

Secondo piatto

Involtino di tacchino al bacon
con piccola ratatouille di verdure
croccanti
e patatine arrostiti al rosmarino
Tagliata di Angus su letto di rucola fresca
e champignon freschi

Dessert

Giardino di frutta fresca di stagione
Tiramisù

Caffè Illy

I piatti saranno accompagnati
da vini bianchi e rossi delle Venezie

* Il menu proposto potrà subire delle variazioni dovute alla reperibilità di alcuni prodotti e alla stagionalità delle materie prime utilizzate.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI:

Tel. (+39) 0771 77 16 32

Serapea viaggi TO

serapea@serapea.it