



Menu di pesce

Menu inverno

1 gennaio – 31 marzo

Aperitivo

Bollicine di Valdobbiadene

Varietà di canapé

Antipasti

Scampetti crudi in emulsione di limone
con insalatina di spinacini freschi

Carpaccio di branzino all'aroma di
capperi e olive taggiasche

Alici marinate con bacche di pepe rosa

Insalatina delicata di piovra

Cubetto di capasanta al gratin

Primi piatti

Risottino delicato ai frutti di mare

Fagottino di crespella

alla crema di radicchio di Treviso e

Montasio

Secondo piatto

Filetto di orata cotto al sale
con piccola ratatouille di verdure
croccanti

e patatine arrostiti al rosmarino

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

Scampetti crudi in emulsione di limone
con capperi

Carpaccio di branzino all'aroma di
capperi e olive taggiasche

Alici marinate con bacche di pepe rosa

Insalatina delicata di piovra

Cubetto di capasanta al gratin

in salsa di zenzero e carote

Primi piatti

Risottino saporito ai carciofi e scampi

Fagottino di crespella

alla crema di asparagi e caprino fresco

Secondo piatto

Filetto di orata cotto al sale
con piccola ratatouille di verdure
croccanti

e patatine arrostiti al rosmarino

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

Scampetti crudi in emulsione di limone
con battuta fresca di pomodori ramati
Carpaccio di branzino all'aroma di
capperi e olive taggiasche

Alici marinate con bacche di pepe rosa
Insalatina delicata di piovra
Cubetto di capasanta al gratin
in salsa di zenzero e carote

Primi piatti

Risottino delicato ai frutti di mare

Fagottino di crespella con zucchine in
fiore, zafferano e stracchino

Secondo piatto

Filetto di orata cotto al sale
con piccola ratatouille di verdure
croccanti
e patatine arrostiti al rosmarino

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

Scampetti crudi in emulsione di limone
con crema di avocado
Carpaccio di branzino all'aroma di
capperi e olive taggiasche

Alici marinate con bacche di pepe rosa
Insalatina delicata di piovra
Cubetto di capasanta al gratin
in salsa di zenzero e carote

Primi piatti

Risottino sfumato al Prosecco con scampi
e zucca

Fagottino di crespella ai funghi porcini

Secondo piatto

Filetto di orata cotto al sale
con piccola ratatouille di verdure
croccanti
e patatine arrostiti al rosmarino

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