



Menu di carne

Menu inverno

1 gennaio – 31 marzo

Aperitivo

Bollicine di Valdobbiadene
Varietà di canapé

Antipasti

Burrata pugliese con cipolline in agrodolce
e capperi

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

Primi piatti

Strozzapreti al pomodoro, olive taggiasche
e basilico

Fagottino di crespella alla crema di
radicchio di Treviso e Montasio

Secondo piatto

Frittatina rollè con erbe spontanee
farcita alla ricotta e assiette di formaggi
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

Burrata pugliese con cipolline in agrodolce
e capperi

Piccola parmigiana di melanzane con
verdure grigliate

Primi piatti

Risottino saporito ai carciofi

Fagottino di crespella alla crema di
asparagi e caprino fresco

Secondo piatto

Frittatina rollè con erbe spontanee
farcita alla ricotta e assiette di formaggi
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

Burrata pugliese con cipolline in agrodolce
e capperi

Piccola parmigiana di melanzane con
verdure grigliate

Primi piatti

Risottino saporito ai carciofi

Fagottino di crespella con zucchine in
fiore, zafferano e stracchino

Secondo piatto

Frittatina rollè con erbe spontanee
farcita alla ricotta
e assiette di formaggi
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

Burrata pugliese con cipolline in agrodolce
e capperi

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

Primi piatti

Strozzapreti al pomodoro, olive taggiasche
e basilico

Fagottino di crespella ai funghi porcini

Secondo piatto

Frittatina rollè con erbe spontanee
farcita alla ricotta
e assiette di formaggi
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