



УЖИН НА ВЕНЕЦИАНСКОМ ГАЛЕОНЕ

РЫБНОЕ МЕНЮ

Зимнее меню

1 января – 31 марта

Аперитив

Белое игристое вино Вальдоббьядене
Ассорти канапе

Закуски

Сырые небольшие лангустины в лимонной
эмульсии
с салатом из свежего шпината
Карпаччо из морского окуня с ароматом
каперсов и таджаских оливок
Маринованные анчоусы с горошинами
розового перца
Нежный салат из осьминога
Кубик панированного морского гребешка в
имбирно-морковном соусе

Первые блюда

Нежное ризотто с морепродуктами
Блинный пирожок с кремом из красного
салата радиккио из Тревизо и сыра Монтазио

Вторые блюда

Филе рыбы дорады, приготовленное в соли, с
небольшим рататумом из хрустящих овощей и
картофеля, обжаренного с розмарином

Десерт

Ассорти из свежих сезонных фруктов
Тирамису
Кофе Illy
Блюда будут поданы в сопровождении белых и
красных вин регионов Венето, Трентино Альто
Адиже и Фриули-Венеция Джулия

Весеннее меню

1 апреля – 31 мая

Аперитив

Белое игристое вино Вальдоббьядене
Ассорти канапе

Закуски

Сырые небольшие лангустины в лимонной
эмульсии
с салатом из свежего шпината
Карпаччо из морского окуня с ароматом каперсов
и таджаских оливок
Маринованные анчоусы с горошинами розового
перца
Нежный салат из осьминога
Кубик панированного морского гребешка в
имбирно-морковном соусе

Первые блюда

Ароматное ризотто с артишоками и лангустинами
Блинный пирожок с кремом из спаржи и свежим
козьим сыром

Вторые блюда

Филе рыбы дорады, приготовленное в соли, с
небольшим рататумом из хрустящих овощей и
картофеля, обжаренного с розмарином

Десерт

Ассорти из свежих сезонных фруктов
Тирамису
Кофе Illy
Блюда будут поданы в сопровождении белых и
красных вин регионов Венето, Трентино Альто
Адиже и Фриули-Венеция Джулия

Предлагаемое меню может быть изменено в
связи с наличием определенных продуктов и
сезонностью используемого сырья.



УЖИН НА ВЕНЕЦИАНСКОМ ГАЛЕОНЕ

РЫБНОЕ МЕНЮ

Летнее меню

1 июня – 15 сентября

Аперитив

Белое игристое вино Вальдоббьядене
Ассорти канапе

Закуски

Сырые небольшие лангустины в лимонной
эмульсии со взбитыми свежими помидорами
Карпаччо из морского окуня с ароматом
каперсов и таджаских оливок
Маринованные анчоусы с горошинами
розового перца
Нежный салат из осьминога
Кубик панированного морского гребешка в
имбирно-морковном соусе

Первые блюда

Нежнейшее ризотто с морепродуктами
Блинный пирожок с цветами кабачка,
шафраном и сыром страккино

Вторые блюда

Филе рыбы дорады, приготовленное в соли, с
небольшим рататуем из хрустящих овощей и
картофеля, обжаренного с розмарином

Десерт

Ассорти из свежих сезонных фруктов
Тирамису

Кофе Illy

Блюда будут поданы в сопровождении белых и
красных вин регионов Венето, Трентино Альто
Адиже и Фриули-Венеция Джулия

Осеннее меню

16 сентября – 31 декабря

Аперитив

Белое игристое вино Вальдоббьядене
Ассорти канапе

Закуски

Сырые небольшие лангустины в лимонной
эмульсии с кремом из авокадо
Карпаччо из морского окуня с ароматом
каперсов и таджаских оливок
Маринованные анчоусы с горошинами розового
перца
Нежный салат из осьминога
Кубик панированного морского гребешка в
имбирно-морковном соусе

Первые блюда

Ризотто с просекко, лангустинами, тыквой
Блинный пирожок с белыми грибами

Вторые блюда

Филе рыбы дорады, приготовленное в соли, с
небольшим рататуем из хрустящих овощей и
картофеля, обжаренного с розмарином

Десерт

Ассорти из свежих сезонных фруктов
Тирамису

Кофе Illy

Блюда будут поданы в сопровождении белых и
красных вин регионов Венето, Трентино Альто
Адиже и Фриули-Венеция Джулия

Предлагаемое меню может быть изменено в
связи с наличием определенных продуктов и
сезонностью используемого сырья.