



УЖИН НА ВЕНЕЦИАНСКОМ ГАЛЕОНЕ

МЯСНОЕ МЕНЮ

Зимнее меню

1 января – 31 марта

Аперитив

Белое игристое вино Вальдобьядене
Ассорти канапе

Закуски

Мягкий сыр буррата региона Апулия с салатом из свежего шпината, маринованным кисло-сладким луком и сыро-копченая ветчиной из г. Монтаньяна

Карпаччо из говядины с бальзамическим уксусом из Модены и запеченным радиккио области Тревизо с горгонзолой и грецкими орехами

Первые блюда

Паста Строццапрети с рагу из говядины
Блинный пирожок с кремом из радиккио области Тревизо и сыром Монтазио

Вторые блюда

Руллет из индейки с беконом с небольшим рататуюем из хрустящих овощей и картофеля, обжаренного с розмарином
Жареное нарезанное мясо ангуса со свежей рукколой и помидорами черри

Десерт

Ассорти из свежих сезонных фруктов
Тирамису
Кофе Illy

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

Весеннее меню

1 апреля – 31 мая

Аперитив

Белое игристое вино Вальдобьядене
Ассорти канапе

Закуски

Мягкий сыр буррата региона Апулия, каперсы и сыро-копченая ветчиной из г. Монтаньяна

Карпаччо из говядины с бальзамическим уксусом из Модены и небольшая пармиджана из баклажанов

Первые блюда

Паста Строццапрети с рагу из говядины
Блинный пирожок с кремом из спаржи и свежего козьего сыра

Вторые блюда

Руллет из индейки с беконом с небольшим рататуюем из хрустящих овощей и картофеля, обжаренного с розмарином
Жареное нарезанное мясо ангуса со свежей рукколой и помидорами черри

Десерт

Ассорти из свежих сезонных фруктов
Тирамису
Кофе Illy

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

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



УЖИН НА ВЕНЕЦИАНСКОМ ГАЛЕОНЕ

МЯСНОЕ МЕНЮ

Летнее меню

1 июня – 15 сентября

Аперитив

Белое игристое вино Вальдоббьядене
Ассорти канапе

Закуски

Мягкий сыр буррата региона Апулия, сыро-
копченая ветчина из г. Монтаньяна и дынные
шарики

Карпаччо из говядины с бальзамическим
уксусом из г. Модена и небольшая пармиджана
из баклажанов

Первые блюда

Паста Строчцапрети с рагу из говядины
Блинный пирожок с цветами кабачка,
шафраном и сыром страккино

Вторые блюда

Рулет из индейки с беконом с небольшим
рататуюем из хрустящих овощей и картофеля,
обжаренного с розмарином

Жареное нарезанное мясо ангуса со свежей
рукколой и помидорами черри

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

Карпаччо из говядины с бальзамическим уксусом
из города Модена с тыквой и копченой рикоттой

Горячая кукурузная каша с тремя видами грибов
и хлопьями сыра Грана Падано

Первые блюда

Паста Строчцапрети с рагу из говядины
Блинный пирожок с белыми грибами

Вторые блюда

Рулет из индейки с беконом с небольшим
рататуюем из хрустящих овощей и картофеля,
обжаренного с розмарином

Жареное нарезанное мясо ангуса со свежей
рукколой и помидорами черри

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.