CARNIVAL PARTY MENU

Menu Pulcinella (Poisson)

Venice to Venice
sélection de petits « cichetti » de la tradition vénitienne: sardines dorées au citron, crème de dentice, « saor » de potiron, petite salade de seiche et de salicorne, morue sur polenta
***

Risottino Laguna Laguna
cappetonde, bevarasse, crevettes grises, eau de mer
***

Ombrine pêchée
artichauts, pommes de terre du Cavallino, olives taggiasques, citron frais, mousse de pomme de terre à la vanille
***

Buffet de desserts typiques du Carnaval, tiramisu et fruits frais

Menu Colombina (Viande)

Carpaccio de bœuf rosé
mayonnaise à la moutarde de Dijon et herbes sauvages
***

Bœuf braisé à l'ancienne
légumes du potager de Sant'Erasmo et polenta au fromage bleu
***

Petites lasagnes croustillantes
ragù d'ossobuco de veau, champignons du Montello, réduction de corvina, taleggio de malga
***

Buffet de desserts de Carnaval, tiramisu et fruits frais

Menu Arlecchino (végétarien/végétalien)

La citrouille et l'artichaut
flan de citrouille à l'amaretto, artichauts à l'huile et grillés, châtaignes caramélisées
***

Petites lasagnes gratinées
aux légumes du potager de Saint-Érasme, herbes sauvages, note de champignons fermentés
***

Potager d'hiver de la lagune
sélection de petits légumes cuits et crus, sur un houmous de haricots Lamon
***

Buffet de desserts de Carnaval, tiramisu et fruits frais
(pour les végétaliens: uniquement des fruits frais)

Informazioni: info@hotelsaturnia.it