CARNIVAL PARTY
MENU

Menú Pulcinella (pescado)

Venice to Venice
selección de pequeños «cichetti» de la tradición veneciana: sardinas doradas al limón, crema de dentón, «saor» de calabaza, ensaladita de sepia y salicornia, bacalao sobre polenta
***

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

Ombrina recién pescada
alcachofas, patatas del Cavallino, aceitunas taggiasche, limón natural, espuma de patata con vainilla
***

Buffet de postres típicos de Carnaval, tiramisú y fruta fresca

Menú Colombina (Carne)

Carpaccio de ternera rosada
mayonesa con mostaza de Dijon y hierbas silvestres
***

Estofado de ternera a la tradicional
verduras de Sant'Erasmo y polenta con queso azul
***

Lasagnetta crujiente
ragú de ossobuco de ternera, setas del Montello, reducción de corvina y taleggio de malga
***

Buffet de postres de Carnaval, tiramisú y fruta fresca

Menú Arlecchino (Vegetariano/Vegano)

La calabaza y la alcachofa
flan de calabaza al amaretto, alcachofas al aceite y a la parrilla, castañas caramelizadas
***

Lasagnetta gratinada
con verduras de la huerta de Sant'Erasmo, hierbas silvestres y aire de setas fermentadas
***

Huerta invernal de la laguna
selección de verduras cocidas y crudas, sobre hummus de alubias Lamon
***

Buffet de postres de Carnaval, tiramisú y fruta fresca
(para veganos, solo fruta fresca)

Informazioni: info@hotelsaturnia.it