CARNIVAL PARTY MENU

Menü „Pulcinella“ (Fisch)

Venice to Venice
Auswahl an kleinen Cichetti nach venezianischer Tradition: gebratene Sardinen mit Zitrone, Dentice-Creme, „Saor“ aus Kürbis, Salat aus Tintenfisch und Queller, Stockfisch auf Polenta
***

Risottino Laguna Laguna
Cappetonde, Bevarasse, graue Garnelen, Meerwasser
***

Frisch gefangene Umberfisch
Artischocken, Kartoffeln aus Cavallino, Taggiasca-Oliven, frische Zitrone, Kartoffelschaum mit Vanille
***

Buffet mit typischen Karnevalssüßspeisen, Tiramisu und frischem Obst

Menü „Colombina“ (Fleisch)

Carpaccio vom rosa Rindfleisch
Mayonnaise mit Dijon-Senf und Wildkräutern
***

Traditionell geschmortes Rindfleisch
Gemüse aus Sant’Erasmo und Polenta mit Blauschimmelkäse
***

Knusprige Lasagnetta
Ragout aus Kalbsossobuco, Pilze aus dem Montello, Corvina-Reduktion, Taleggio aus der Alm
***

Karnevals-Dessertbuffet, Tiramisu und frisches Obst

Arlecchino-Menü (vegetarisch/vegan)

Kürbis und Artischocke
Kürbisflan mit Amaretto, Artischocken in Öl und gegrillt, karamellisierte Kastanien
***

Überbackene Lasagnetta
mit Gemüse aus dem Garten von Sant’Erasmo, Wildkräutern und einer Note fermentierter Pilze
***

Wintergemüse aus der Lagune
Auswahl an gekochtem und rohem Gemüse auf Hummus aus Lamon-Bohnen
***

Karnevals-Dessertbuffet, Tiramisu und frisches Obst
(für Veganer nur frisches Obst)

Informazioni: info@hotelsaturnia.it