

# MENU'

## PRANZO DOMENICA 3 DICEMBRE 2023 GRAN SALONE DELLE FESTE "LE DELIZIE"

### **Cocktails e Long Drinks ,Bellini , Paradise e Spritz Aperol**

Succhi: Arancia, Ananas, Pompelmo, Pesca Bibite assortite e Prosecco  
Scaglie di Formaggio Grana

### **Fritti con Verdure e Pesci pastellati**

Fritto di mare misto  
Polpettine di Melanzane profumate all'Origano  
Bastoncini di Zucchine appetitosi, Crocchette di Cavolfiore  
Code di mazzancolle in tempura  
Code di mazzancolle butterfly  
Bastoncini di Zucchine croccanti alla Paprika  
Salvia alle Acciughe in Crosta di Mais  
Bocconcino di Taleggio croccante alle Mandorle

### **Rustici e Bocconcini - Caldi e Freddi**

Treccia di sfoglia Vegetariana  
Tortino farcito con pesto e zucchine  
Corolle alla mousse di rucola e reggiano  
Sfogliata con rucola e pomodoro  
Lievitato di pasta Briseé in salsa all'Americana  
Rollè di "Pasta Matta" allo Spada Affumicato  
Mignon alle Erbette Primavera  
Sfrigolona allo Speck croccante

### **Isola di affettati Tipici con tagliere di pane**

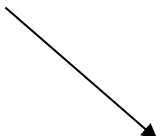
Lonza san Marco marinata  
Capocollo Vicentino su letto di Soncino al Balsamico  
Sopressa alla Vicentina Dop  
Prosciutto del Kaiser su Pane Croccantino  
Lonzino di Magrello stagionato alle Spezie  
Speck dell'Altopiano al Pepe Nero  
Galantina alle Erbette Primavera, Petto di Tacchino al Rosmarino  
Prosciutto di Magrello affumicato al Legno di Faggio

### **Finger-Food assortiti**

alla Spuma di Zucca e Porcini, con Mousse di Rape Rosse  
Gamberetti e Sedano, alla Rucola e Reggiano  
al Patè di Tonno Rosso, alla Crema di Champignons

### **Isola di Mare**

Prosciutto di Tonno affumicato su letto di Ananas  
Baffa di Salmone marinata all'Aneto  
Salmone con semi di papavero e semi di sesamo  
Salmone in bellavista, Paella  
Mousse di Salmone affumicato al Cedro in pasta Fillo  
Polpo in Insalata al Coriandolo  
Misticanza di Mare in Emulsione al Limone e pomodorini Confit  
Baccalà alla Vicentina con Crema di Mais



## **PRIMI PIATTI serviti al tavolo**

Vialone Nano alle Patate Novelle, julienne di Scalogno al profumo di Rosmarino e Speck  
Croccante  
Orecchiette Pugliesi artigianali con Pesto di Rucola, Noci e San Daniele Croccante

## **SECONDI PIATTI**

Entrecôte di Fassona alla Riduzione di Cabernet Franc con Miele Millefiori  
Contorni : Spicchi di Patate al Rosmarino  
Spinaci Verdi al Parmigiano

\*\*\*\*\*

Sorbetto all'arancia e fiori di sambuco  
Sorbetto al Fior di Panna e Frutti Rossi

\*\*\*\*\*

## **DOLCE**

**Millefoglie con Logo Auser**

### **Buffet DESSERT**

Sablée di Pasta Frolla alla Confettura di Albicocche  
Cubo al cacao e Cromble di Ciliegie  
Tartellette al Fondente e profumo di Cannella  
Glassato al Cioccolato Bianco e Frolla all' Arancia  
Bussolà all' Ananas e Vaniglia  
Tartellette di Frutta Fresca Primaverile  
Tronchetto al Cocco e Nocciole Piemontesi  
Semifreddo al fondente e Pistacchio  
Bicchierini alle Dolcesse di Cioccolato assortiti  
*Composta di Frutta Fresca in Bellavista su Specchio*  
Meringata alla Vaniglia e Arancia  
Torta di Slesia al Papavero, Chiffon Pie al Limone  
Creme Brouleè alla Catalana  
Parfait al Pralino di Nocciole e Cacao  
Tarte Tatin di Mele e Cannella ,Bouchées al Cioccolato

**Pane misto e grissini al sesamo**

### **Vini**

Gambellara Classico  
Glera Frizzante  
Cabernet  
Piceno "Terre Cortesi"  
Moscato Fior d' Arancio "La Ceriola"  
Acqua minerale naturale e gasata

Buon Appetito