



Рыбное меню. Зимний сезон 1 января – 31 марта

Аперитив

Белое игристое вино Вальдоббьядене

Ассорти канапе

Закуски

Сырые небольшие лангустины в лимонной эмульсии

с салатом из свежего шпината

Карпаччо из морского окуня с ароматом каперсов и таджаских оливок

Маринованные анчоусы с горошинами розового перца

Нежный салат из осьминога

Кубик панированного морского гребешка в имбирно-морковном соусе

Первые блюда

Нежное ризотто с морепродуктами

Блинный пирожок с кремом из красного салата радиккио из Тревизо и сыра
Монтазио

Вторые блюда

Филе рыбы дорады, приготовленное в соли, с небольшим рататуюем из
хрустящих овощей и картофеля, обжаренного с розмарином

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.**



Рыбное меню. Весенний сезон

1 апреля – 31 марта

Аперитив

Белое игристое вино Вальдобьядене

Ассорти канапе

Закуски

Сырые небольшие лангустины в лимонной эмульсии

с салатом из свежего шпината

Карпаччо из морского окуня с ароматом каперсов и таджаских оливок

Маринованные анчоусы с горошинами розового перца

Нежный салат из осьминога

Кубик панированного морского гребешка в имбирно-морковном соусе

Первые блюда

Ароматное ризотто с артишоками и лангустинами

Блинный пирожок с кремом из спаржи и свежим козьим сыром

Вторые блюда

Филе рыбы дорады, приготовленное в соли, с небольшим рататуюем из хрустящих овощей и картофеля, обжаренного с розмарином

Десерт

Ассорти из свежих сезонных фруктов

Тирамису

Кофе Illy

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

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



Рыбное меню. Летний сезон 1 июня – 15 сентября

Аперитив

Белое игристое вино Вальдоббьядене

Ассорти канапе

Закуски

Сырые небольшие лангустины в лимонной эмульсии со взбитыми свежими помидорами

Карпаччо из морского окуня с ароматом каперсов и таджаских оливок

Маринованные анчоусы с горошинами розового перца

Нежный салат из осьминога

Кубик панированного морского гребешка в имбирно-морковном соусе

Первые блюда

Нежнейшее ризотто с морепродуктами

Блинный пирожок с цветами кабачка, шафраном и сыром страккино

Вторые блюда

Филе рыбы дорады, приготовленное в соли, с небольшим рататуюем из хрустящих овощей и картофеля, обжаренного с розмарином

Десерт

Ассорти из свежих сезонных фруктов

Тирамису

Кофе Illy

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

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



Рыбное меню. Осенний сезон

16 сентября – 31 декабря

Аперитив

Белое игристое вино Вальдоббьядене

Ассорти канапе

Закуски

Сырые небольшие лангустины в лимонной эмульсии с кремом из авокадо

Карпаччо из морского окуня с ароматом каперсов и таджаских оливок

Маринованные анчоусы с горошинами розового перца

Нежный салат из осьминога

Кубик панированного морского гребешка в имбирно-морковном соусе

Первые блюда

Ризотто с просекко, лангустинами, тыквой

Блинный пирожок с белыми грибами

Вторые блюда

Филе рыбы дорады, приготовленное в соли, с небольшим рататутем из хрустящих овощей и картофеля, обжаренного с розмарином

Десерт

Ассорти из свежих сезонных фруктов

Тирамису

Кофе Illy

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

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





Мясное меню. Зимний сезон

1 января – 31 марта

Аперитив

Белое игристое вино Вальдоббьядене

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 Строчцапрети с рагу из говядины

Блинный пирожок с кремом из радиккио области Тревизо и сыром Монтазио

Вторые блюда

Рулет из индейки с беконом с небольшим рататуем 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**





Мясное меню. Весенний сезон 1 апреля – 31 мая

Аперитив

Белое игристое вино Вальдоббьядене

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 Строчцапрети с рагу из говядины

Блинный пирожок с кремом из спаржи и свежего козьего сыра

Вторые блюда

Рулет из индейки с беконом с небольшим рататуем 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**





Мясное меню. Летний сезон

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 Строццапрети 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 Адидже и Фриули-Венеция Джулия**

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





Мясное меню. Осенний сезон

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 Адиге и Фриули-Венеция Джулия**

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





Вегетарианское меню. Зимний сезон

1 января – 31 марта

Аперитив

Белое игристое вино Вальдоббьядене

Ассорти канапе

Закуски

Мягкий сыр буррата региона Апулия с маринованным кисло-сладким луком и каперсами

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

Первые блюда

Паста Строццапрети с томатами, таджаскими оливками и базиликом

Блинный пирожок с кремом из радикио области Тревизо и сыром Монтазио

Вторые блюда

Рулет из запеканки с травами, фаршированный рикоттой и ассорти из сыров с небольшим рататуюем из хрустящих овощей и картофеля, обжаренного с розмарином

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**





Вегетарианское меню. Весенний сезон

1 января – 31 марта

Аперитив

Белое игристое вино Вальдобьядене

Ассорти канапе

Закуски

Мягкий сыр буррата региона Апулия с маринованным кисло-сладким луком и каперсами

Небольшая пармиджана из баклажанов с овощами жареными на гриле

Первые блюда

Ароматное ризотто с артишоками

Блинный пирожок с кремом из спаржи и свежего козьего сыра

Вторые блюда

Рулет из запеканки с травами, фаршированный рикоттой и ассорти из сыров с небольшим рататуюем из хрустящих овощей и картофеля, обжаренного с розмарином

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





Вегетарианское меню. Летний сезон

1 июня – 15 сентября

Аперитив

Белое игристое вино Вальдоббьядене

Ассорти канапе

Закуски

Мягкий сыр буррата региона Апулия с маринованным кисло-сладким луком и каперсами

Небольшая пармиджана из баклажанов с овощами жареными на гриле

Первые блюда

Ароматное ризотто с артишоками

Блинный пирожок с цветами кабачка, шафраном и мягким сыром страккино

Вторые блюда

Рулет из запеканки с травами, фаршированный рикоттой и ассорти из сыров с небольшим рататуюем из хрустящих овощей и картофеля, обжаренного с розмарином

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**





Вегетарианское меню. Осенний сезон

16 сентября – 31 декабря

Аперитив

Белое игристое вино Вальдоббьядене

Ассорти канапе

Закуски

Мягкий сыр буррата региона Апулия с маринованным кисло-сладким луком и каперсами

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

Первые блюда

Паста Строчцапрети с томатами, таджаскими оливками и базиликом

Блинный пирожок с белыми грибами

Вторые блюда

Рулет из запеканки с травами, фаршированный рикоттой и ассорти из сыров с небольшим рататуюем из хрустящих овощей и картофеля, обжаренного с розмарином

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**

