

Menu autunno pesce

16 settembre – 31 dicembre

Aperitivo

Bollicine di Valdobbiadene
Varietà di canapé

Antipasti

Scampetti crudi in emulsione di limone
con crema di avocado
Carpaccio di branzino all'aroma di capperi
e olive taggiasche

Alici marinate con bacche di pepe rosa
Insalatina delicata di piovra
Cubetto di capasanta al gratin
in salsa di zenzero e carote

Primi piatti

Risottino sfumato al Prosecco con scampi e zucca

Fagottino di crespella ai funghi porcini

Secondo piatto

Filetto di orata cotto al sale
con piccola ratatouille di verdure croccanti
e patatine arrostite al rosmarino

Dessert

Giardino di frutta fresca di stagione

Tiramisù

Caffè Illy

I piatti saranno accompagnati
da vini bianchi e rossi delle Venezie

* Il menu proposto potrà subire delle variazioni dovute
alla reperibilità di alcuni prodotti e alla stagionalità
delle materie prime utilizzate.

Menu autunno carne

16 settembre – 31 dicembre

Aperitivo

Bollicine di Valdobbiadene
Varietà di canapé

Antipasti

Carpaccio di manzo al balsamico di Modena
con sformatino di zucca e ricotta affumicata

Polentina calda con tris di funghi
e scaglie di Grana Padano d.o.p.

Primi piatti

Strozzapreti al ragu di sorana

Fagottino di crespella ai funghi porcini

Secondo piatto

Involtino di tacchino al bacon
con piccola ratatouille di verdure croccanti
e patatine arrostite al rosmarino
Tagliata di Angus su letto di rucola fresca
e champignon freschi

Dessert

Giardino di frutta fresca di stagione

Tiramisù

Caffè Illy

I piatti saranno accompagnati
da vini bianchi e rossi delle Venezie

* Il menu proposto potrà subire delle variazioni dovute
alla reperibilità di alcuni prodotti e alla stagionalità
delle materie prime utilizzate.



Menu autunno vegetariano

16 settembre – 31 dicembre

Aperitivo

Bollicine di Valdobbiadene
Varietà di canapé

Antipasti

Burrata pugliese con cipolline in agrodolce e capperi

Polentina calda con tris di funghi
e scaglie di Grana Padano d.o.p.

Primi piatti

Strozzapreti al pomodoro, olive taggiasche e basilico

Fagottino di crespella ai funghi porcini

Secondo piatto

Frittatina rollè con erbe spontanee
farcita alla ricotta
Assiette di formaggi
con piccola ratatouille di verdure croccanti
e patatine arrostiti al rosmarino

Dessert

Giardino di frutta fresca di stagione
Tiramisù

Caffè Illy

I piatti saranno accompagnati
da vini bianchi e rossi delle Venezia

Menu bambino

Aperitivo

Succhi di frutta
Pizzette e pasticcini salati

Antipasto

Bruschetta alla mediterranea

Primi piatti

Lasagnetta al ragù di sorana

Secondo piatto

Cotoletta panata con patatine fritte

Dessert

Giardino di frutta fresca di stagione
Tiramisù

* Il menu proposto potrà subire delle variazioni dovute
alla reperibilità di alcuni prodotti e alla stagionalità
delle materie prime utilizzate.

* Il menu proposto potrà subire delle variazioni dovute
alla reperibilità di alcuni prodotti e alla stagionalità
delle materie prime utilizzate.

GVJ DI LONGO ANDREA & C. S.N.C. VIA CAPO HORN, 10 - 30013 CAVALLINO TREPONTI (VE)

TEL. +39 0421 380006 - FAX +39 0421 386259 - INFO@JOLLYROGER.IT - WWW.GALEONEVENEZIANO.IT

UFFICI: VIA TRITONE, 4 - 30016 LIDO DI JESOLO (VE) / SAN MARCO, 1579 - 30124 VENEZIA (SU APPUNTAMENTO)