



HOTEL  
CARLTON ON THE GRAND CANAL  
VENEZIA



## *Menu Nozze 5*

## *Wedding Menu 5*

*Aperitivo della Casa con canapés e finger food (buffet)*  
House Aperitif with canapés and finger food (buffet)

∞

*Carpaccio di pesce spada, noci di capasanta al timo, melone, punte di asparagi verdi e salsa yogurt agli agrumi*  
Swordfish Carpaccio, Scallops medallions with thyme, melon, green asparagus tips and yogurt citrus sauce

∞

*Ventaglio di filetto di vitello su salsa tonnata e croccante di sedano veronese*  
Veal Fillet on Tuna sauce and crispy Verona celery

∞

*Raviolo d'astice e noci con salsa all'uovo, pecorino sardo e timo limonato*  
Lobster and Nuts filled Raviolo with egg sauce, Pecorino cheese and lemon thyme

∞

*Risotto con funghi porcini, formaggio montasio e tartufo nero di Norcia*  
Risotto with Porcini mushrooms, Montasio cheese and Norcia black truffle

∞

*Baccalà in olio di cottura con crema di cipolle al parmigiano reggiano, spinaci freschi e bottarga di tonno*  
Codfish with onion and Parmesan cheese cream, fresh spinaches and Tuna Bottarga

∞

*Sorbetto esotico*  
Exotic Sorbet

∞

*Petto d'anatra di Barberie laccato al miele e fiori d'arancio su crema di ceci, chiodini e pepe di Sichun*  
Honey and Orange Flowers lacquered Duck Breast on Chickpeas and Chiodini mushrooms cream

∞

*Torta Cerimoniale*  
Wedding Cake

∞

*Tortino al cioccolato Valrhona con gelato alla vaniglia e frutti di bosco*  
Valrhona Chocolate Soufflé with Vanilla Ice cream and Berries

Euro 175,00 per persona, incluso vino, acqua minerale e caffè  
Euro 175,00 per person, including wine, mineral water and coffee

