Tutto l'anno

Menu di Nozze

Wedding Menu

n. 4 (pesce - fish)

L'aperitivo di benvenuto degli sposi con canapés e piccoli finger food
The welcome drink with canapés and small finger food

***

Sapori del Mare:
Il crudo di tartare di gamberi rossi di Sicilia, branzino,
tonno rosso pinna gialla agli agrumi con pain brioches
Flavours from the Sea:
Raw seafood selection, tartare of Sicilian red prawns, sea bass,
yellowfin tuna with citrus fruits and pain brioches

***

Le lasagnette di pesce bianco con crema di broccoli e ragù di vongole veraci
White fish lasagnette with broccoli cream and clam ragout

***

Il filetto branzino con spiedo di gamberi alla torcellana e torre di patate
The sea bass fillet with shrimp skewers "alla Torcellana" and potato tower

***

Le costolette d'agnello pré-salé della Bretagna in crosta d'erbe fini, scalogni glassati e Treviso al cartoccio
Pré-salé lamb chops from Brittany in a crust of fine herbs, glazed shallots and baked Treviso red chicory

***

Il sorbetto al limone, basilico e fragole
Lemon, basil and strawberry sorbet

***

La torta nuziale
(Millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco
The wedding cake
(Millefoglie with chantilly cream and wild berries)

Euro 170,00 per pers.
inclusi i vini della nostra cantina e la stampa del menu personalizzato
Including wines from our cellar and custom menu printing

RISTORANTE La Cupola VENEZIA

HOTEL CARLTON ON THE GRAND CANAL VENEZIA ★★★★