CARNIVAL EXTRAVAGANZA

7-13.02.2026

APERITIVO DI BENVENUTO

Delizie fredde e calde dello chef

CENA (scegliere un'opzione)

MENU DI PESCE
Capesante, limone verde e zenzero
Ravioli fatti in Casa al ripieno di pesce in salsa di crostacei
Filetto di branzino arrostito al cedro con scarola stufata
Bavarese al cioccolato fondente con salsa ai frutti rossi
Caffè e Golosessi Veneziani

MENU DI CARNE
Culatello con spuma di caprino tartufato
Ravioli al ripieno di mozzarella con leggera fonduta al Parmigiano
Filetto di manzo con radicchio rosso di Treviso e patata fondente
Bavarese al cioccolato fondente con salsa ai frutti rossi
Caffè e Golosessi Veneziani

MENU VEGETARIANO
Sformatino al Castelmagno con crema di zucchine
Ravioli al ripieno di mozzarella con leggera fonduta al Parmigiano
Parmigiana di melanzane
Bavarese al cioccolato fondente con salsa ai frutti rossi
Caffè e Golosessi Veneziani

BEVANDE

Acqua minerale naturale e frizzante
Prosecco, vino bianco e rosso Az. Agr. Villa Minelli

Venice In Costume

EN

WELCOME COCKTAIL

Chef's Selection of Hot and Cold Delicacies

DINNER (please, pick one)

FISH MENU
Scallops with lime and ginger
Homemade ravioli filled with fish, served in a shellfish sauce
Cedar-roasted sea bass fillet with braised escarole
Dark chocolate bavarois with red fruit coulis
Coffee and Venetian Sweet Treats

MEAT MENU
Culatello ham with truffled goat cheese mousse
Ravioli filled with mozzarella, served with a light Parmesan fondue
Beef fillet with Treviso red radicchio and fondant potato
Dark chocolate bavarois with red fruit coulis
Coffee and Venetian Sweet Treats

VEGETARIAN MENU
Castelmagno cheese flan with zucchini cream
Ravioli filled with mozzarella, served with a light Parmesan fondue
Eggplant parmigiana
Dark chocolate bavarois with red fruit coulis
Coffee and Venetian Sweet Treats

BEVERAGES

Still and sparkling mineral water
Prosecco, white and red wine Az. Agr. Villa Minelli

Venice In Costume

ES

APERITIVO DE BIENVENIDA

Delicias frías y calientes del chef

CENA (Elegir una opción)

MENÚ DE PESCADO
Vieiras con lima verde y jengibre
Raviolis caseros rellenos de pescado en salsa de crustáceos
Filete de lubina asada al cedro con escarola estofada
Bavarois de chocolate negro con salsa de frutos rojos
Café y Dulces Venecianos

MENÚ DE CARNE
Culatello con espuma de queso de cabra trufado
Raviolis rellenos de mozzarella con ligera fonduta de Parmigiano
Filete de ternera con achicoria roja de Treviso y patata confitada
Bavarois de chocolate negro con salsa de frutos rojos
Café y Dulces Venecianos

MENÚ VEGETARIANO
Flan de queso Castelmagno con crema de calabacín
Raviolis rellenos de mozzarella con ligera fonduta de Parmigiano
Parmigiana de berenjenas
Bavarois de chocolate negro con salsa de frutos rojos
Café y Dulces Venecianos

BEBIDAS

Agua mineral sin gas y con gas
Prosecco, vino blanco y vino tinto Az. Agr. Villa Minelli

FR

APÉRITIF DE BIENVENUE

Sélection froide et chaude du chef

DÎNER (Veuillez choisir une option)

MENU DE POISSON
Saint-Jacques, citron vert et gingembre
Raviolis maison farcis de poisson, sauce aux crustacés
Filet de bar rôti au cèdre avec scarole braisée
Bavarois au chocolat noir avec coulis de fruits rouges
Café et Douceurs vénitiennes

MENU DE VIANDE
Culatello avec mousse de chèvre truffée
Raviolis farcis de mozzarella avec légère fondue au Parmigiano
Filet de bœuf avec chicorée rouge de Trévise et pomme de terre fondante
Bavarois au chocolat noir avec coulis de fruits rouges
Café et Douceurs vénitiennes

MENU VÉGÉTARIEN
Petit flan au Castelmagno avec crème de courgettes
Raviolis farcis de mozzarella avec légère fondue au Parmigiano
Parmigiana d'aubergines
Bavarois au chocolat noir avec coulis de fruits rouges
Café et Douceurs vénitiennes

BOISSONS

Eaux minérales plates et gazeuses
Prosecco, vins blancs et rouges Az. Agr. Villa Minelli

DE

WILLKOMMEN APERITIF

Kalte und warme Köstlichkeiten des Küchenchefs

ABENDESSEN (Bitte wählen Sie eine Option)

FISCHMENÜ
Jakobsmuscheln mit Limette und Ingwer
Hausgemachte Ravioli mit Fischfüllung in Krustentiersauce
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Zedernholz mit geschmorter Endivie
Mousse aus Zartbitterschokolade mit Beerensauce
Kaffee und Venezianische Süßigkeiten

FLEISCHMENÜ
Culatello mit Trüffel-Ziegenkäse-Mousse
Ravioli mit Mozzarella-Füllung und leichter Parmigiano-Fonduta
Rinderfilet mit rotem Treviso-Radicchio und geschmorter Kartoffel
Mousse aus Zartbitterschokolade mit Beerensauce
Kaffee und Venezianische Süßigkeiten

VEGETARISCHES MENÜ
Kleiner Castelmagno-Flan mit Zucchinicreme
Ravioli mit Mozzarella-Füllung und leichter Parmigiano-Fonduta
Auberginen-Parmigiana
Mousse aus Zartbitterschokolade mit Beerensauce
Kaffee und Venezianische Süßigkeiten

GETRÄNKE

Stilles und kohlensäurehaltiges Mineralwasser
Prosecco, Weiß- und Rotwein Az. Agr. Villa Minelli

Venice In Costume