

LA GALERIE DES MERVEILLES

Diner du Carnaval 2017
Palazzo Vendramin Calergi
17th - 28th Février 2017

Apéritif

Toasts frits façon "Pierini" à l'emmental, tomates cerise et câpres ;
Sauce à l'huile d'olive et au vinaigre balsamique ;
Chips de plantain, pommes de terre vitelotte, tapioca et topinambour ;
"Schie" frites (petites crevettes grises de la lagune) ;
Crevettes et polenta accompagnées d'une sauce aigre-douce légère,
Bouchée de mozzarella frite ;
Radicchio tardive di Treviso (endive rouge) marinée dans du robiola (fromage de chèvre moelleux).

*Valdobbiadene Prosecco DOCG Angelo Bortolin ou
Valdobbiadene Prosecco DOCG Gemin*

CHOIX 1: Menu à base de Poisson

Filet de cabillaud cuit à la vapeur avec tomates cerise jaunes, parfumé au thym
et accompagné de chips de topinambour

Bisque de homard et agnoli (pâtes farcies traditionnelle) aux pommes de terre et
à la ciboulette

*Ribolla Gialla del Collio Zuffi - Sgubin 2015 ou
Friulano del Collio Sgubin 2015*

Risotto aux scampis, préparé au prosecco et aux citrons de Garda

*Gewurztraminer 1339 Cantina di Trento 2016
Gibelè Zibibbo terre di Sicila 2016*

Fillet de bar cuit au four, queues de langoustines à l'aubergine fondue au bouillon
de légumes

Bavarois à la pistache accompagné de chocolats blanc et noir, framboises et
fruits de la passion

*Verduzzo del FVG la Tunella ou
Moscato Passito di Pantelleria Duca di Castelmonte*

Red Wine : Valpolicella Classico Lena di Mezzo 2015



Buffet de desserts

Sélection de petits fours
Shooter de mousse au chocolat noir
Tranches de bavarois à la fraise, gâteau au café et du "tre bon"
Beignets à la crème de sabayon et Veneziana; ruban de crostoli et castagnole (petits
beignets)

CHOIX 2 : Menu à base de viande

Même apéritif que le menu de poisson et même sélection de vins pétillants

Tarte aux radicchio tardive (endive rouge) accompagnée d'un filet d'oie fumé, de la burrata des Pouilles (fromage frais), de la crème et des chips de plantain

Soupe d'artichauts violets accompagnée d'agnolli (pâtes farcies traditionnelle) aux pommes de terre et ciboulette

*Corvina Monte del Frà ou
Montepulciano d'Abruzzo Chronicon*

Spinobelli (pâtes à l'œuf) sautées au ragoût de canard parfumé à la fève de Tonka

*Chianti Castelgreve ou
Tripudium Rosso di Sicilia*

Filet de bœuf irlandais au Refosco (vin rouge), pommes de terre crémeuses et cœur d'artichaut fondu

Bavarois à la pistache accompagné de chocolats blanc et noir, framboises et fruits de la passion

*Verduzzo del FVG la Tunella or
Moscato Passito di Pantelleria Duca di Castelmonte*

Buffet de desserts

CHOIX 3: Menu végétarien

Même apéritif que le menu de poisson et même sélection de vins pétillants

Tarte aux Radicchio tardive (endive rouge) et crème de tomates cerise jaunes, chips de plantain et pousses d'haricot

Soupe d'artichauts violets accompagnée d'agnolli (pâtes farcies traditionnelle) aux pommes de terre et ciboulette

Spinobelli (pâtes à l'œuf) sautées au ragoût de légumes d'hiver, olives taggiasca et basilique accompagnées de tofu poêlé aux légumes grillés à la sauce salmoriglio

Bavarois à la pistache accompagné de chocolats blanc et noir, framboises et fruits de la passion

Buffet de desserts
