



HOTEL
CARLTON ON THE GRAND CANAL
VENEZIA



Menu Nozze 3

Wedding Menu 3

Aperitivo di Benvenuto con canapé e finger food (buffet)
Welcome Cocktail with canapé and finger food (buffet)

∞

Variazione di carpacci Spada, Piovra e Salmone, con zucchine alla menta, mela verde allo zenzero e salsa allo yogurt
Swordfish, Octopus and Salmon Carpaccio (thinly sliced), with mint courgettes, green apple with ginger and yogurt sauce

∞

Girello di Vitello su salsa alla senape e limone con giardiniera di verdure e carciofi scottati
Veal silverside on mustard and lemon sauce served with mixed vegetables and steamed artichokes

∞

Cappelletti al baccalà con crema di patate e tartufo bianco
Codfish stuffed Cappelletti with potato and white truffle cream

∞

Risotto con zucca, funghi porcini e speck di anatra croccante
Risotto with pumpkin, porcini mushrooms and crispy bacon duck

∞

Medaglione di Rombo Chiodato al timo, patate alla lionese su crema di finocchio e zafferano
Turbot Medallion with thyme, Lyonnaise potatoes on fennel and saffron cream

∞

Sorbetto al Mango
Mango Sorbet

∞

Costoletta d'Agnello in soft cooker con puré di patate rustico e piccole verdure brasate
Rack of Lamb in soft cooker, mashed potatoes and braised vegetables

∞

Tiramisù al cioccolato bianco e coulis di fragole e gelato al caffè
White Chocolate Tiramisù, with Strawberries coulis and coffee ice cream

Euro 160,00 per persona incluso vino, acqua minerale e caffè
Euro 160,00 per person including wine, mineral water, coffee

