



HOTEL  
CARLTON ON THE GRAND CANAL  
VENEZIA



## *Menu Nozze 4*

## *Wedding Menu 4*

*Aperitivo di Benvenuto con canapés e finger food (buffet)*

*Welcome Cocktail with canapés and finger food (buffet)*

∞

*Colori e sapori del Mare: spigola, mazzancolla, capasanta in soft cooking, salmone marinato con julienne di verdure su pesto di rucola, basilico e pomodoro confit*

*Colours and flavours of the Sea: Sea bass, Prawns, Scallops in soft cooking, marinated Salmon and vegetable Julienne on rocket, basil and tomato confit Pesto*

∞

*Soffice di ricotta calda, crema al taleggio e tartufo con pera al vino rosso e speck d'anatra croccante*

*Ricotta Flan, Taleggio cheese and truffle cream, Pear in red wine and crispy Duck Speck*

∞

*Cannelloni con farcia di merluzzo e sogliola, guazzetto di molluschi bivalvi*

*Codfish and Sole stuffed Cannelloni on Molluscs Stew*

∞

*Risotto al nero, tagliolino di seppia, gamberi e piselli al vapore*

*Black Ink Risotto with squids, shrimps and steamed peas*

∞

*Trancio di spigola alle erbe fini, puré di ceci e spinaci freschi all'olio biologico extra vergine*

*Sea Bass Fillet with herbs, Chickpeas puré and fresh Spinaches on organic extra virgin olive oil*

∞

*Sorbetto ai frutti esotici*

*Exotic Fruits Sorbet*

∞

*Filetto di manzo alle senape antica, patate mantecate al parmigiano e verdure tornite*

*Beef Fillet with mustard, Parmesan creamed potatoes and fresh vegetables*

∞

*Pasticceria mignon e Torta a scelta*

*Mignon Pastries and Cake of your choice*

*incluso vino, acqua minerale e caffè*  
*including wine, mineral water and coffee*

