



HOTEL
CARLTON ON THE GRAND CANAL
VENEZIA



Menu Nozze 5

Wedding Menu 5

Aperitivo della Casa con canapés e finger food (buffet)
House Aperitif with canapés and finger food (buffet)

∞

Carpaccio di pesce spada, noci di capasanta al timo, melone, punte di asparagi verdi e salsa yogurt agli agrumi
Swordfish Carpaccio, Scallops medallions with thyme, melon, green asparagus tips and yogurt citrus sauce

∞

Ventaglio di filetto di vitello su salsa tonnata e croccante di sedano veronese
Veal Fillet on Tuna sauce and crispy Verona celery

∞

Raviolo d'astice e noci con salsa all'uovo, pecorino sardo e timo limonato
Lobster and Nuts filled Raviolo with egg sauce, Pecorino cheese and lemon thyme

∞

Risotto con funghi porcini, formaggio montasio e tartufo nero di Norcia
Risotto with Porcini mushrooms, Montasio cheese and Norcia black truffle

∞

Baccalà in olio di cottura con crema di cipolle al parmigiano reggiano, spinaci freschi e bottarga di tonno
Codfish with onion and Parmesan cheese cream, fresh spinaches and Tuna Bottarga

∞

Sorbetto esotico
Exotic Sorbet

∞

Petto d'anatra di Barberie laccato al miele e fiori d'arancio su crema di ceci, chiodini e pepe di Sichun
Honey and Orange Flowers lacquered Duck Breast on Chickpeas and Chiodini mushrooms cream

∞

Torta Cerimoniale
Wedding Cake

∞

Tortino al cioccolato Valrhona con gelato alla vaniglia e frutti di bosco
Valrhona Chocolate Soufflé with Vanilla Ice cream and Berries

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

