



Aperitivi con stuzzichini caldi e freddi

*Schie fritte, saccottini di pesce piccanti, fiori di zucca in pastella,
arancini misti, cipolline, peperoni carote e cavolfiore in tempura, olive all'ascolana
grana padano in bellavista a scaglie*

Al Tavolo

Diversità tiepide di mare

*Cannocchie, gamberi di Sicilia, mazzancolla tigrata, patè di branzino,
insalata di piovra, alici marinate*

Capasanta gratinata del “ Doge”

*Risotto mantecato con gamberi rosa e fiori di zucca
Calamarata di Gragnano con ricciola, pachino e rucola.
Sorbetto al limone*

Secondi

*Grigliata di pesce misto con tortino
Fritturina mista di pesce
Panettone con cremosa all'amaretto
Caffè e liquori al carrello*

Vini

*Prosecco di Valdobbiadene
Moscato Giallo*



Hotel Ristorante Poppi, Via Romea 80 – 30034 Gambarare di Mira (VE), tel. 0415675661

Quota individuale pranzo € 55,00

*Per aiutarci nell'organizzazione, siete pregati di confermare la Vostra presenza entro il giorno
20 Novembre 2018, tramite i Cavalieri Giuseppe Vianello (335-5243855) & Roberto Penso (349-7585375)
o con apposita mail all'indirizzo “ info@cavalieridisanmarco.it “-”gpevianello@gmail.com”*