

**Doria Grand Hotel**



**Doria**

*"autunno inverno"*

**Aperitivo**

Rossini, Mimosa, Florida cocktail  
Aperitivi nazionali  
Spumante Italiano  
Succhi di frutta e pomodoro  
Analcolici  
Salatini e dry snacks

**Menu:**

Carpaccio di tonno "Pinna gialla" con verdure  
al lime su insalatine novelle e misticanza d'erbe  
\*\*\*

Culatello di Zibello con piccolo cilindro di Brisèe  
ai broccoli e salsa allo zafferano  
\*\*\*

Conchiglie giganti farcite al ragù di lepre  
su crema di carote al basilico  
\*\*\*

Bisque leggermente piccante  
con medaglioni d'astice e aragosta all'aneto  
\*\*\*

Filetto di Dentice al forno con carciofi  
profumati alla menta  
\*\*\*

Carrè di vitello al mirto, tegola  
di patatine e gocce di castelmagno  
\*\*\*

Tramezzino al cioccolato con crema  
a fior di latte e zabaione  
\*\*\*

Torta nuziale  
\*\*\*

Caffè

\*Grand Bleu Concilio (vivace)

\*Rosso Toscano (fermo)

\*Bianco di casa Mionetto (fermo)

\*Bonarda, Doria di Montalto (vivace)

I citati vini sono selezionati per il banqueting. Offriamo inoltre, possibilità di scegliere vini della nostra "Grand Carte" con supplemento costi secondo consumo.

**Euro 100.00 a persona**

