



**Hotel Ristorante
Pesce d'Oro**

... time to relax

13,00 EURO

MENU' PRIMAVERA ESTATE 2012

ESEMPIO 1

Maccheroncini allo speck e zafferano

Tenero di lombata alla crema con patate al
forno

½ acqua e ¼ vino

ESEMPIO 2

Pennette alla wodka, salmone e olive

Petto di pollo con salsa al basilico e cubetti
di patate al forno

¼ di vino ½ minerale



CAFFÈ EURO 1,00
MINIMO 20 PAX



Hotel Ristorante
Pesce d'Oro

... time to relax

17,00 EURO

MENU' PRIMAVERA ESTATE 2012

ESEMPIO 1

Risotto parmigiano e limone,
Maccheroncini al pomodoro fresco,
zucchine e pancetta

Filetto di trota salmonata agli aromi di
stagione, con patate al forno e zucchine
dadolate allo speck

Semifreddo alla pesca

1/2 acqua e 1/4 vino



CAFFÈ EURO 1,00

MINIMO 20 PAX

ESEMPIO 2

Risotto alle piccole verdure e certosino
Pennette al salmone e wodka

Picatine all'aceto balsamico e e rucola,
cubetti di patate al forno
e zucchine dadolate allo speck

Fantasia di frutta con gelato al fiordilatte

1/2 minerale 1/4 vino





Hotel Ristorante
Pesce d'Oro

... time to relax

23,00 EURO

MENU' PRIMAVERA ESTATE 2012

ESEMPIO 1

Acquadelle in carpione

OPPURE

Crostone al pomodoro Pachino e gocce di mozzarella

Risotto alle piccole verdure e certosino
Pennette allo speck e zafferano

Arrosto di tacchino lardellato all'Arneis
Patate a cubetti, carote prezzemolate all'uvetta

Composizione di frutta e gelato al fiordilatte

Caffè

ESEMPIO 2

Involentino Melanzane alla mediterranea

OPPURE

Insalatina primavera pane croccante e speck

Risotto ai gamberetti, zucchine e zafferano
Trofie al pesto fresco e pecorino

Pesce Persico croccante
Spinaci al forno e patatine

Panna cotta allo zafferano e fragole

Caffè

ESEMPIO 3

Tortino di verdure e formaggio

OPPURE

Frutta di stagione , crudo e focaccina

Risotto al limone ed asparagi
Pappardelle saporite dello "Chef" con julienne di verdure e speck

Fesa di vitello agli aromi
Fagiolini e patatine al forno

Torta farcita alla crema e frutta

Caffè

TUTTI I MENU CON: BEVANDE INCLUSE, ACQUA NATURALE, MINERALE, REFOSCO DEL VENETO E PINOT BIANCO

MINIMO 20 PAX



Hotel Ristorante
Pesce d'Oro

... time to relax

28,00 EURO

MENU' PRIMAVERA ESTATE 2012

ESEMPIO 1

Trilogy di affettati ossolani
Vitello in salsa tonnata
Verdure alla griglia,
Crostone dello "Chef"
Insalata di seppie e gamberi

Risottino alle fragole e Prosecco
Crespelle delicate al formaggio e pere

Mignon di filetto di maialino alla crema
Con spinaci e patate al forno

Torta alle creme "personalizzata"

Caffè

ESEMPIO 2

Crudo di S. Daniele con frutta e grissini
dello Chef, salame dell'Ossola
Carne cruda alla piemontese
Acquadelle in carpione
Zucchine saporite alla griglia

Risotto ai frutti di mare
Tortelloni alla mozzarella di bufala con
basilico e pomodoro a dadini

Filetto di pesce persico croccante con
sesamo, patatatine, verdure di stagione

Semifreddo alla pesca o fragola

Caffè

ESEMPIO 3

Ventaglio di affettati misti
Involtini di melanzane alla mediterranea
Acetelli dello Chef
Uova alla senape e mandorle
Brioche salate con bresaola, caprino e
rucola

Maltagliati al pesce spada , pomodoro
fresco e mentuccia

Agnolotti carne e verdura al burro versato
e semi di papavero

Coscia di vitello al forno lardellata , salsa
allo Chardonnay
Patate al forno, verdure di stagione

Coppa di macedonia con gelato

Caffè

TUTTI I MENU CON: BEVANDE INCLUSE, ACQUA NATURALE, MINERALE, REFOSCO DEL VENETO E PINOT BIANCO

MINIMO 20 PAX



Hotel Ristorante
Pesce d'Oro

... time to relax

38,00 EURO

MENU' PRIMAVERA ESTATE 2012

ESEMPIO 1

Crudo di S. Daniele con frutta di stagione e
Pane nero noci e uvetta
Composizione di mare e salsa Rosa
Carpaccio di manzo con rucola e grana
Tortino di verdure tiepido con salsa al
parmigiano

Tagliolini freschi con gamberetti, rucola e
pomodoro fresco
Risottino al vino Cortado e verdure fritte

Branzino in crosta, patate novelle

Petto d'anatra agli aromi, verdure
croccanti

Composizione di frutta di stagione
profumata al Cocco e gelato al latte

ESEMPIO 2

Fantasia di affettati ossolani con gocce di
melone e acetelli dello Chef
Acquadelle in carpione
Terrina al salmone e gamberetti
Piccola insalata di mare
Tartine della casa
Sfogliatine a sorpresa

Risotto ai petali rosa e Beltelmatt
Ravioli di carne alla "moda nostra"

Filetto di pesce persico croccante al sesamo
Carote e zucchine prezzemolate

Tagliata di bue con pancetta arrosto e
balsamico, verdure di stagione

Bavarese alla menta con salsa al cioccolato

TUTTI I MENU CON: BEVANDE INCLUSE, ACQUA NATURALE, MINERALE, REFOSCO DEL VENETO E PINOT BIANCO, CAFFÈ

MINIMO 20 PAX