

MENU DEL XXX COMPLEANNO DI ELISA
10 MAGGIO 2014
CAPRINO VERONESE

<i>Antipasti</i>	Prosciutto crudo Cavazza Prosciutto cotto con osso affumicato Bondola di Bologna
<i>Primi</i>	Spaghetti alla chitarra con frutti di mare Orecchiette al salmone
<i>Secondo di mare</i>	Capesante gratinate
<i>Intermezzo</i>	Sorbetto al limone
<i>Secondi di terra</i>	Capretto al forno Agnello agli aromi
<i>Contorni</i>	Asparagi veronesi Pomodori cuore di bue Verdure ripiene al forno Funghi porcini
<i>Torte</i>	Sacher All'amaretto Petit four di mandorle
<i>Frutta</i>	Melone del Marocco Fragole Mango Ananas Uva Red Globe argentina
<i>Vini</i>	Prosecco Carpené-Malvolti Matheus rosé Quarts de Chaume del 1984 imbottigliato da Georges Lalanne a Bellerive Passito di uva Garganega di Monteforte d'Alpone
	Liquori alla frutta e caffè
<i>Commensali:</i>	<i>Elisa, Anna (chef), Valentino, Alessandro, Rosy, Alberto, Arianna e Riccardo</i>