



RISTORANTE PIZZERIA MARCHIORO

# PRANZO di Natale

MERCOLEDÌ 25 DICEMBRE 2024

## MENU DI CARNE

### **Aperitivo di Benvenuto**

Cardi e verdure fritte  
Fiori di zucca in pastella

### **Antipasti**

Polenta e sepioline al nero.  
Gamberi spogliati su letto di valeriana e salsa rosa.  
Riso venere con salmone affumicato e finocchietto selvatico.  
*Tartare* di tonno alla mediterranea.  
Insalatina di piovra, olive e pomodorini  
Fritturina del mercato di Chioggia  
Chianina marinata con porcini e scaglie di grana su letto di rucola.  
Crudo di parma 20 mesi tagliato su Berkel a vista.  
*Voul au vent* ripieno di funghi e cotto alla brace.  
Mini *quiche Lorainne* alle verdure.  
Polpettine di ricotta con miele e noci.  
Angolo del pane rustico  
Angolo formaggi freschi, burrate e treccione di mozzarella

### **Primi Piatti**

Risotto con fegatini e scalogno caramellato  
Gnocchetti di zucca con ragù di anatra e salsa di fior di latte con croccante di noci

### **Secondi Piatti**

Cappone farcito su crema di zucca e salsa al porto

### **Contorni**

Finocchi gratinati  
Broccoli saltati con acciughe  
Patate al forno

### **Dolce**

Panettoni e pandori della casa con crema chantilly e zabaione in abbinamento

Fragole con soffioni di panna

### **Caffè**

VINI E BEVANDE INCLUSI

€ 65

## MENU DI PESCE

### **Aperitivo di Benvenuto**

Cardi e verdure fritte  
Fiori di zucca in pastella

### **Antipasti**

Polenta e sepioline al nero.  
Gamberi spogliati su letto di valeriana e salsa rosa.  
Riso venere con salmone affumicato e finocchietto selvatico.  
*Tartare* di tonno alla mediterranea.  
Insalatina di piovra, olive e pomodorini  
Fritturina del mercato di Chioggia  
Chianina marinata con porcini e scaglie di grana su letto di rucola.  
Crudo di parma 20 mesi tagliato su Berkel a vista.  
*Voul au vent* ripieno di funghi e cotto alla brace.  
Mini *quiche Lorainne* alle verdure.  
Polpettine di ricotta con miele e noci.  
Angolo del pane rustico  
Angolo formaggi freschi, burrate e treccione di mozzarella

### **Primi Piatti**

Risotto con capesante e sedano di Verona  
Gnocchetti al nero con scampi dei nostri mari pomodorini datterino e rucoletta selvatica

### **Secondi Piatti**

Coda di rospo al limone e carciofi

### **Contorni**

Finocchi gratinati  
Broccoli saltati con acciughe  
Patate al forno

### **Dolce**

Panettoni e pandori della casa con crema chantilly e zabaione in abbinamento

Fragole con soffioni di panna

### **Caffè**

VINI E BEVANDE INCLUSI

€ 80

Via Roma 27, Vigonza (Pd)

049 8095057 - [marchioro@marchiorocatering.com](mailto:marchioro@marchiorocatering.com)

[www.marchiorocatering.com](http://www.marchiorocatering.com)