

“ DO FORNI ”

il ristorante di Venezia

Tel. 041-5232148 Fax. 041- 5288132

<http://www.doforni.it> - e-mail: info@doforni.it

GRAN GALA' DI SAN SILVESTRO

ANTIPASTI

Ostriche Belon e fine des claires

Rosa e Nero (Salmone e caviale Iraniano)

Il crudo di Branzino , Tonno e Scampi alle erbe aromatiche

Il Doge Manin a Capodanno consigliava : scampi e capesante
(leggermente grigliati adagiati su un letto di rucola)

Le delizie dell'Adriatico (granseola , gamberetti e cicale di mare)

Granseola in scorso suo

Insalata di astice e verdure croccanti

Capesante lardellate su di un letto di radicchio di Treviso marinato

Gamberi reali su mosaico di carciofi crudi

Paté di fagiano al tartufo bianco

Carpaccio Tintoretto con salsa steak

Petto d'oca affumicato su un letto di fichi di Nasso e mandorle dell'Attica condito con aceto balsamico

PRIMI PIATTI

Tortelli di magro con tartufo bianco

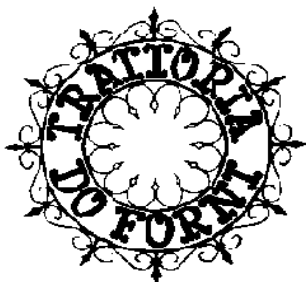
Agnolotti di branzino in fumè di gamberetti

Bouillabaisse (Gran zuppa di pesce dell'Adriatico)

Risotto Tiziano con scampi e champagne

Tagliolini alla Tiepolo con scampi e punte di asparagi

Trattoria "Do Forni" S.R.L. San Marco 457-Venezia C.F e P.I. 00213690274



“ DO FORNI ”

il ristorante di Venezia

Tel. 041-5232148 Fax. 041- 5288132

<http://www.doforni.it> - e-mail: info@doforni.it

Tortellini al consommè di cappone

Linguine della Serenissima con salsa all'astice

Garganelli di pasta fresca al ragù di germano reale

Per i vegetariani :

Tagliolini di pasta fresca alla Torcellana con verdure dell'Estuario

SECONDI PIATTI

Aragosta e Astice alla Catalana

Branzino dell'Adriatico in guazzetto delicato

Code di scampi giganti alla Armoricana con riso pilaf

Bocconcini di rana pescatrice rosolati in padella con julienne di verdure croccanti

Rombo cotto al forno in salsa di Sauvignon con olive taggiasche

Tonno scottato in crosta di pistacchi su purea di broccoli

San Pietro del Mediterraneo al cartoccio con frutti dei nostri mari

Costolette di agnello cotte al forno con panure aromatica servito con salse di menta e mirtillo selvatico

Tournedos di manzo alla Rossini con tartufo di Norcia

Filetto di Chianina al Barolo

Petto di germano reale farcito al profumo delle spezie dei nostri orti



“ DO FORNI ”

il ristorante di Venezia

Tel. 041-5232148 Fax. 041- 5288132

<http://www.doforni.it> - e-mail: info@doforni.it

CONTORNI

Carciofini dell'Estuario alla Giudea

Giardinetto di ortaggi

Insalatine capricciose

Pommes Parisiennes

DESSERTS

Dolce di San Silvestro

Panettoni farciti

Frivolezze Veneziane

Crostate di frutta

Mostarda veneta e mascarpone

Dolci assortiti della Pasticceria Do Forni

DOPO LA MEZZANOTTE

Pasta e fagioli

Bigoli in salsa

Zampone con lenticchie

[Cotillons e Omaggi alle Signore](#)

[Animeranno la serata due orchestre , una Internazionale ed una Sudamericana](#)

[Il prezzo del menu è di €. 270,00 \(vini esclusi \)](#)

[La Direzione del Ristorante Do Forni Augura alla Gentile Clientela un Felice e Prospero](#)

2019