

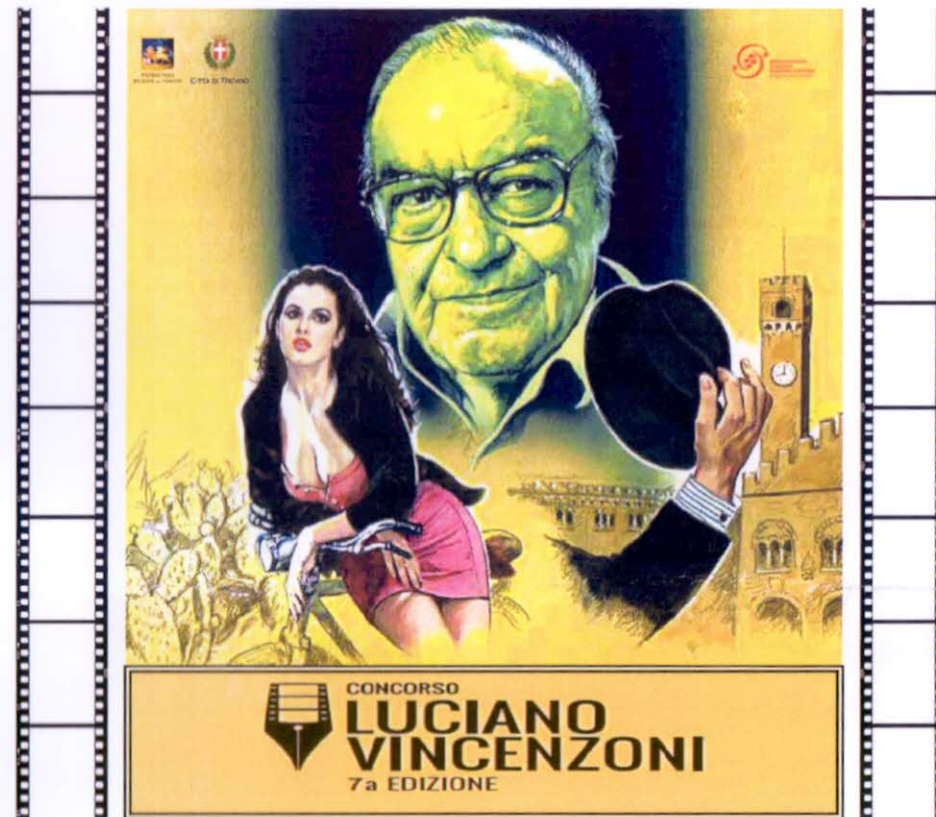
Piatti elaborati dalla classe 3C Enogastronomia

Servizio curato dalla classe 5D Sala e Vendita

Grafica a cura della classe 3L Accoglienza Turistica



*Istituto Professionale di Stato
per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
"Massimo Alberini" di Treviso
Via Franchini, 1 - 31020 Villorba*



Menu

Villorba, 27 Novembre 2021

Aperitivi

“Rossini”

Prosecco

Analcolico

Vini

Prosecco Spumante Brut
“Ornella Molon”

Incrocio Manzoni 6.O.13
“Cecchetto”

Pantelleria
Passito liquoroso
“Pellegrini”

Sfera di baccalà croccante
crema di zucca di Chioggia e polvere di speck

A: pesce-glutine-uova

Risotto di patate, timo e vongole
profumato al limone

A: molluschi-latte

Rotolo di rana pescatrice
con salmone marinato e pancetta
profumata all'aceto balsamico,
purè di sedano rapa di Verona e indivia brasata

A: pesce

Sorbetto al Prosecco di Valdobbiadene
e mandarino

Bavarese al cioccolato bianco,
spugna e crumble alla nocciola
con salsa ai lamponi

A: latte, glutine, frutta a guscio, uova