



San Valentino 2017 in Dogana Veneta

Una cornice da sogno per il vostro San Valentino direttamente in Riva al Lago di Garda...



Direttamente sulle rive del Lago di Garda, nel delizioso borgo di Lazise, si trova la Dogana Veneta, dimora storica del 1300 di grande fascino e prestigio, che propone per il giorno di San Valentino una cena romantica a lume di candela per tutti gli innamorati.

Un San Valentino diverso dal solito, raffinato, elegante, in una cornice da sogno...

La musica in sottofondo vi accompagnerà fino al termine della serata e contribuirà a creare la giusta atmosfera.

PROGRAMMA DELLA SERATA

20.30 – 21.15 Gran Buffet di aperitivi

21:15 – 23:30 Cena a lume di candela nelle sale di Dogana Veneta



Info e prenotazioni:

Tel: 348 8639608 - Mail: prenotazioni@doganaveneta.it

www.doganaveneta.it

Martedì 14 febbraio 2017 – ore 20.30
Cena Romantica di San Valentino

Gran buffet di Aperitivi e antipasti

Acqua minerale naturale e gasata
Spumante di Valdobbiadene e Chiacetto Rosè
Drink analcolici e succhi di frutta, arancia e tropicali

I Fritti

Frittelle di salvia con prosecco di Valdobbiadene
"Stick" di verdure croccanti di stagione
Acquedelle di lago
Arancini di riso
Olive ascolane
Mozzarelline panate
Bocconcini di carne con semi di sesamo, semi di papavero, classici

Fingerfood in coppette

Gamberi con patatine novelle e condimento di salsa di aurora al pepe rosa
Insalatina di polipo con olive taggiasche, al profumo di basilico ligure
Insalatina di riso Venere con julienne di calamari, sedano e peperoni gialli
"Caprese" rivisitata con mozzarella di bufala, confit di pomodori pendolino e pesto ligure
"Cremoso" al cotto e sfilacci di cavallo su composta di mele e zenzero
Petalì di vitello con salsa tonnata su misticanza di insalatine
Tartelletta con spuma al salmone affumicato, erba cipollina e uova di lompo
Tartelletta con spuma al prosciutto cotto di Praga con sfilacci di cavallo e composta di albicocche
Roselline di bresaola farcite di mousse ai formaggi freschi

Angolo rustico

Coppa marinata al Soave
Speck dell'Alto Adige
Salame Veneto
Prosciutto crudo di Parma

Polentina morbida con salsa di trota alla Gardesana

Polentina morbida con scaglie di Monte Veronese

Accompagnati da

focaccia alla genovese al sale grosso e olio d'oliva
grissini artigianali alle spezie

Menù servito

Primi piatti

Risotto ai funghi di bosco su crema di parmigiano, al profumo di tartufo nero del Baldo
Tortelloni ripieni di mazzancolle saltati con polpa di cozze e vongole allo Chardonnay

Secondo piatto

Filetto di maialino in manto di pancetta steccata agli aromi dell'orto
Con millefoglie di patate alla crema e vela di radicchio al forno dorato

Dessert

Tortino al cioccolato con cuore al cioccolato fondente e rum
su specchio di vaniglia e frutti rossi

Caffè

Acqua gasata e naturale
Vini: Bianco di Custoza, Rosso Valpolicella

Prezzo: 55 € a persona

