



## УЖИН НА ВЕНЕЦИАНСКОМ ГАЛЕОНЕ ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ

### **Зимнее меню**

1 января – 31 марта

#### **Аперитив**

Белое игристое вино Вальдоббьядене  
Ассорти канапе

#### **Закуски**

Мягкий сыр буррата региона Апулия с  
маринованным кисло-сладким луком и  
каперсами

Горячая кукурузная каша с тремя видами  
грибов и хлопьями сыра Грана Падано

#### **Первые блюда**

Паста Строчцапрети с томатами, таджаскими  
оливками и базиликом

Блинный пирожок с кремом из радикио  
области Тревизо и сыром Монтазио

#### **Вторые блюда**

Рулет из запеканки с травами,  
фаршированный рикоттой и ассорти из сыров  
с небольшим рататумом из хрустящих овощей и  
картофеля, обжаренного с розмарином

#### **Десерт**

Ассорти из свежих сезонных фруктов  
Тирамису  
---  
Кофе Illy

Блюда будут поданы в сопровождении белых и  
красных вин регионов Венето, Трентино Альто  
Адиже и Фриули-Венеция Джулия

### **Весеннее меню**

1 апреля – 31 мая

#### **Аперитив**

Белое игристое вино Вальдоббьядене  
Ассорти канапе

#### **Закуски**

Мягкий сыр буррата региона Апулия с  
маринованным кисло-сладким луком и каперсами

Небольшая пармиджана из баклажанов с овощами  
жареными на гриле

#### **Первые блюда**

Ароматное ризотто с артишоками

Блинный пирожок с кремом из спаржи и свежего  
козьего сыра

#### **Вторые блюда**

Рулет из запеканки с травами, фаршированный  
рикоттой и ассорти из сыров с небольшим  
рататумом из хрустящих овощей и картофеля,  
обжаренного с розмарином

#### **Десерт**

Ассорти из свежих сезонных фруктов  
Тирамису  
---  
Кофе Illy

Блюда будут поданы в сопровождении белых и  
красных вин регионов Венето, Трентино Альто  
Адиже и Фриули-Венеция Джулия

**Предлагаемое меню может быть изменено в  
связи с наличием определенных продуктов и  
сезонностью используемого сырья.**



## УЖИН НА ВЕНЕЦИАНСКОМ ГАЛЕОНЕ

### ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ

#### Летнее меню

1 июня – 15 сентября

##### Аперитив

Белое игристое вино Вальдоббьядене  
Ассорти канапе

##### Закуски

Мягкий сыр буррата региона Апулия с  
маринованным кисло-сладким луком и  
каперсами

Небольшая пармиджана из баклажанов с  
овощами жареными на гриле

##### Первые блюда

Ароматное ризотто с артишоками

Блинный пирожок с цветками кабачков,  
шафраном и сыром страккино

##### Вторые блюда

Рулет из запеканки с травами, фаршированный  
рикоттой и ассорти из сыров с небольшим  
рататуюем из хрустящих овощей и картофеля,  
обжаренного с розмарином

##### Десерт

Ассорти из свежих сезонных фруктов  
Тирамису

---

Кофе Illy

Блюда будут поданы в сопровождении белых и  
красных вин регионов Венето, Трентино Альто  
Адиже и Фриули-Венеция Джулия

#### Осеннее меню

16 сентября – 31 декабря

##### Аперитив

Белое игристое вино Вальдоббьядене  
Ассорти канапе

##### Закуски

Мягкий сыр буррата региона Апулия с  
маринованным кисло-сладким луком и  
каперсами

Горячая кукурузная каша с тремя видами грибов  
и хлопьями сыра Грана Падано

##### Первые блюда

Паста Строчцапрети с томатами, таджаскими  
оливками и базиликом

Блинный пирожок с белыми грибами

##### Вторые блюда

Рулет из запеканки с травами, фаршированный  
рикоттой и ассорти из сыров с небольшим  
рататуюем из хрустящих овощей и картофеля,  
обжаренного с розмарином

##### Десерт

Ассорти из свежих сезонных фруктов  
Тирамису

---

Кофе Illy

Блюда будут поданы в сопровождении белых и  
красных вин регионов Венето, Трентино Альто  
Адиже и Фриули-Венеция Джулия

Предлагаемое меню может быть изменено в  
связи с наличием определенных продуктов и  
сезонностью используемого сырья.