



HOTEL NAPOLEON

Jesolo · Venezia

JESOLO, 22 MAGGIO 2016

COLAZIONE 8.00 – 10.00

PRANZO 12.30 – 13.15

Prenotazione entro le ore 11.00

- Club sandwich
- Spaghetti alla carbonara
- Pasta al ragù di carne
- Pasta al pomodoro
- Mozzarella caprese
- Insalata mista "fantasia"

CENA 19.30 – 20.15

Antipasto della casa

Polentina del pescatore

Primo piatto

- Sfornato di orzo
- Spaghetti con le cozze del nostro mare
- Pasta alla bolognese
- Pasta alla napoletana
- Minestrone di verdure
- Brodo di manzo con passatelli
- Succo: arancia, ananas, mela, pompelmo
- Yogurt alla frutta o naturale

Secondo piatto

- Trancio di orata della nostra valle in crosta di sale
- Paillard di tacchino ai ferri
- Rognoncini di vitello trifolati
- Petto di anitra selvatica della casa

Contorno di stagione

Cavolfiore gratinato
Patate prezzemolate

Dessert

Bigné alle crema pasticciera

**La casa consiglia: Müller Thurgau Gïrlan
Südtirol. Valnolicella Montresor**

FRÜHSTÜCK 8.00 – 10.00

MITTAGESSEN 12.30 – 13.15

Vorbestellung bis 11.00 Uhr

- Club Sandwich
- Spaghetti Carbonara
- Nudeln mit Fleischsauce
- Nudeln mit Tomatensauce
- Mozzarella Caprese
- Gemischter Salat "Fantasia"

ABENDESSEN 19.30 – 20.15

Antipasto des Hauses

Polenta nach Fischer's Art

Vorspeisen

- Rollgersten im Rohr überbacken
- Spaghetti mit Miesmuscheln aus unserem Meer
- Nudeln nach Bologna Art
- Nudeln nach Napoli Art (Mozzarella&Tomaten)
- Gemüsesuppe
- Rinder Kraftbrühe mit hausgemachten Nudeln
- Saft: Orangen, Ananas, Apfel, Grapefruit
- Frucht- oder Naturjoghurt

Hauptspeisen

- Goldbrassenschnitte aus unserer Lagune in Salzkruste
- Truthahnschnitzel gegrillt
- Gedünstete Kalbsnieren
- Wildentenbrust des Hauses

Beilagen der Saison

Blumenkohl gratiniert
Petersilien Kartoffeln

Dessert

Brandteigkrapfen mit Vanillecreme

**Weinempfehlung: Müller Thurgau Gïrlan
Südtirol. Valnolicella Montresor**