

HOTEL DANIELI & GREY GOOSE CARNIVAL PARTY

24 FEBBRAIO 2017, ORE 21:00

FEBRUARY 24<sup>TH</sup> 2017, 9:00PM

MARCO POLO BALLROOM

Salumi e formaggi italiani – Selection of Italian cheese and cold cuts

Crudo di Langhirano 36 mesi – Langhirano raw ham 36 months aged

Sopressa veneta – Sweet Sopressa Veneta

Speck dell'Alto Adige – Speck Alto Adige

Mortadella Bologna – Mortadella Bologna

Treccia di mozzarella di bufala – Buffalo Mozzarella braid

Stracciatella pugliese – Apulia Stracciatella cheese

Selezione di formaggi veneti con olive, frutta secca e mostarde

Veneto cheese selection with olives, dried fruit and preserves

\*

Antipasti - Starters

Tonno pinna gialla scottato alla soia e sesamo – Soy and sesame seared yellowfin tuna

Cous cous vegetariano alla greca – Greek style vegetable couscous

Salmone marinato al lime e coriandolo – Lime and coriander marinated salmon

Capesante gratinate ai porcini – Scallops au gratin with porcini mushrooms

Gamberi kataifi con salsa dolce-piccante – Kataifi shrimps with sweet and chilli sauce

Carpaccio di carne salada del Trentino al tartufo – Trentino cured salted meat carpaccio with truffle

Strudel di ricotta ed erbe – Herbs and ricotta cheese strudel

\*

Paste

Ravioli di zucca al radicchio e ricotta affumicata – Pumpkin ravioli with radicchio and smoked Ricotta cheese

Maccheroncini con pomodorini, carciofi e pecorino – Maccheroncini with cherry tomatoes, artichokes and Pecorino cheese

Risotto con cozze, busera e nduja – Risotto with mussels and nduja

\*

Pesce e carne – Fish and meat mains

Branzino selvaggio al sale – Salt-baked wild seabass

Coda di rospo alla cacciatora – Cacciatora style anglerfish

Roastbeef con salsa all'Amarone – Roast beef in Amarone wine sauce

Carrè di agnello in crosta alla senape e pane aromatico – Mustard crusted loin of lamb with aromatic bread

Porchetta trevigiana arrosto – Roasted porchetta trevigiana

\*

Contorni - Sides

Patate ratte al forno – Roasted ratte potatoes  
Verdure invernali al vapore – Steamed seasonal vegetables  
Fogliame di verdure saltate – Sautéed vegetable leafs  
Caponata di verdure di stagione – Seasonal vegetable Caponata

\*

Dolci - Desserts

Frittole  
Galani  
Struffoli  
Diplomatica – Diplomatic cake  
Tiramisù - Tiramìu  
Pastiera - Pastiera  
Torta mimosa – Mimosa cake  
Crostate alla frutta – Fruit tarts  
Torta sacher - Sachertorte

€ 180, per persona, cena a buffet e vini selezionati

Per person, buffet dinner and selected wines

Per informazioni e prenotazioni

For information and reservation

+39 041 782900

[banqueting.danieli@starwoodhotels.com](mailto:banqueting.danieli@starwoodhotels.com)