

**MENU DEL XXX COMPLEANNO DI ELISA**  
**10 MAGGIO 2014**  
**CAPRINO VERONESE**

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <i><b>Antipasti</b></i>        | Prosciutto crudo Cavazza<br>Prosciutto cotto con osso affumicato<br>Bondola di Bologna  |
| <i><b>Primi</b></i>            | Spaghetti alla chitarra con frutti di mare<br>Orecchiette al salmone  |
| <i><b>Secondo di mare</b></i>  | Capesante gratinate   |
| <i><b>Intermezzo</b></i>       | Sorbetto al limone  |
| <i><b>Secondi di terra</b></i> | Capretto al forno<br>Agnello agli aromi   |
| <i><b>Contorni</b></i>         | Asparagi veronesi<br>Pomodori cuore di bue<br>Verdure ripiene al forno<br>Funghi porcini  |
| <i><b>Torte</b></i>            | Sacher<br>All'amaretto<br>Petit four di mandorle  |
| <i><b>Frutta</b></i>           | Melone del Marocco<br>Fragole<br>Mango<br>Ananas<br>Uva Red Globe argentina   |
| <i><b>Vini</b></i>             | Prosecco Carpené-Malvolti<br>Matheus rosé<br>Quarts de Chaume del 1984 imbottigliato da Georges Lalanne a Bellerive<br>Passito di uva Garganega di Monteforte d'Alpone<br><br>Liquori alla frutta e caffè |
| <i><b>Commensali:</b></i>      | <i>Elisa, Anna (chef), Valentino, Alessandro, Rosy, Alberto, Arianna e Riccardo</i>   |