

Ferragosto

WELCOME IN GIARDINO

APERITIVO

ore 19.30

** Il servizio si svolge in piedi, in un clima informale con cocktail realizzati al momento, e piccoli canapè serviti al piatto con un calice di bollicine!*

"AMARCORD"

sono postazioni fisse dove si servono le bollicine con i short drink ...

*Cocktail alla frutta, Gin Tonic, Spritz, Mint Julep, Gold touch, Soft Drink
Bollicine*

"PATIENCE"

Piccoli canapè, geniali bontà che hanno il preciso destino di venir mangiate mentre si chiacchera, mentre si sta in piedi, mentre si aspetta la cena.

Ferragosto

IN TERRAZZA

MENU A BUFFET

ore 20.00

Proposta di menu servito tutto a buffet con antipasti, primi piatti, pietanze e dessert, con postazioni di cucina dal vivo con Chef che cucinano!

“IL BUFFET DEGLI ANTIPASTI, PIETANZE E CRUDITÀ”

PESCI E CROSTACEI

Mezzo Astice alla catalana

Scampetti con panzanella di pomodoro

Mazzancolle con insalata di ortaggi alla catalana

Tonno in carpaccio di agrumi e verdure

Salmone in bella vista, marinato al sale, in Carpaccio di agrumi

Petali di salmone affumicato con caprino all'erba cipollina

Gamberi rosa con insalata di lime e arance

Mazzancolle in salmoriglio di olio, limone e prezzemolo

Sgombro con pizzaiola di pomodori di Pachino

Filettini di triglie spinare marinate all'arancio

Cappesante con zucchine, cipollina e pomodori

Calamaretti con fagiolini, patate e pomodoro verde

Ostriche al vapore con vinaigrette al rapanello

Carpaccio di polpo e pepe verde

Aragostelle

CARNE E VEGETALI

Insalata di zucca arrosto con grana e mandorle

Riso Venere con tacchino, pomodoro verde, avocado e agrumi

Melanzane a spicchio, zucchine passate in forno con olio e prezzemolo

'Roast-veal' con pizzaiola fredda di pomodori, basilico e capperi

Magatello di manzo marinato al sale, ginepro e frutti di bosco

Flan di asparagi con chips di taleggio affumicato

Champignon, Puntarelle di cicoria, Carciofi

Ferragosto

IN TERRAZZA

MENU A BUFFET

*LA CUCINA DAL VIVO CON PIETANZE SERVITE
DAI NOSTRI CHEF DAVANTI ALL'OSPITE**

"NON TOCCATEMI IL FORMAGGIO..."

*Selezione di alcuni formaggi italiani in abbinamento
ad una trilogia di pecorini famosi nel mondo...*

Sardo, Romano, Toscano!

*Dal Piemonte alla Sicilia...grandi classici, di fattoria e di
piccoli produttori!*

*D'allevato e d'alpeggio, caprini ai pistacchi, bouchon
aromatizzati, Robiole!*

"CRUDO DI PESCE"

*Le tartare di Tonno rosso e Ricciola del mediterraneo,
servite con pesto di ortaggi estivi allo zenzero e la pesca
nettarina di Romagna,
per un abbinamento tra mare, esotico e di campagna!*

"NOSTRANO"

*Il tagliere dei salumi del bel paese al coltello serviti
con spianatine al sale grosso,
olio d'oliva, grissini e pane casareccio tagliato al momento.
Il prosciutto crudo della Valle d'Itria, il Castagnolo
Biologico Tagliato fine e accompagnato dai cubetti
di Caciocavallo Podolico.*

*Il pane casalino con i suoi ingredienti, l'olio e il sale
Piadina, focaccia, spianatina, grissini*

** Nel momento di "live cooking" è prevista la presenza di
uno Chef che descrive il tutto"*

Ferragosto

IN TERRAZZA

MENU A BUFFET

*PROPOSTA DI BUFFET DELLE PIETANZE CALDE
CON PASTE, RISO, PESCE E CARNE*

"CHEFFING"

*I Primi piatti serviti negli scaldavivande
Raviolotto di primo sale al tartufo scorzone, quello nero estivo.
Mezzi paccheri di Verrigni con salsa di aragostella,
limone e basilico*

"RISOTTO"

*L'incontro tra eccellenze; uno dei simboli del bel paese
con lo champagne d'oltralpe
Risotto Carnaroli del Pavese dal vivo nella mezza forma
di Grana Padano mantecato cremoso allo Champagne,
servito con tartare di gamberi rossi di Porto Santo Spirito*

"CHEFFING"

*Secondi piatti serviti negli scaldavivande
La coscia di Anatra 'confit' arrostita con salsa di pesca nettarina
Filetto di Cefalo Dorato, spinato in guazzetto siciliano*

"BARBECUE"

*Pietanze di pesce e carne servite dal vivo all'ospite c
ucinate al barbecue...
Leccia arrostita, filetto intero in bellavista con ortaggi
estivi all'olio evo
Il manzo al carbon dolce... cuore di costata e filetto!
Salsa alla Bernese con dragoncello e cerfoglio.*

"FRUTTA & DESSERT"

*Il buffet dei dolci sulla base delle specificità regionali Italiane
...disposto su specchi, porcellana fine e vassoi in argento che
mostrano dolci tentazioni e fresche bontà, frutta assortita di
stagione, esotica e tagliata, al cucchiaio, mousse e croccanti!*

"VINI & CHAMPAGNE"

*un abbinamento di prestigiose etichette provenienti
dalla cantina de 'La Dolce Vita'.
Selezionate dal nostro Sommelier*