

# Welcome

---

## APERITIVO A BORDO PISCINA

---

ore

\* II

19.30

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”

*Momento di accoglienza realizzato con postazioni fisse dove si servono bevande, si realizzano cocktail e drink \**

### “Buvette”

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

Cocktail & Frutta | Gin Tonic | Spritz

Cocktail Grand Hotel

Bollicine con Spumante Metodo Classico



### “Patience”

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



# Ferragosto in Terrazza

---

## M E N U A B U F F E T I N G I A R D I N O

---

ore 20.30

*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  
Petalì 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 spinate 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*

### 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  
Insalata di fiordilatte con ortaggi estivi  
Fagiolini alla Niçarda*

# *Ferragosto in Terrazza*

---

## M E N U A B U F F E T

---

La cucina dal vivo con pietanze servite dai nostri chef davanti all'ospite\*

### “ la via del latte...”

*Un itinerario tra i sapori caseari italiani, dal Nord al Sud...  
con protagonisti selezionati caprini, vaccini e ovini, a latte crudo e affinati,  
accompagnati da pani rustici, composte e frutta secca.*

### “Crudo di Pesce”

*Le tartare, carpacci e ceviche...  
serviti con pesto di ortaggi estivi allo zenzero, catalane e oli aromatizzati  
per un abbinamento tra mare e 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 BIO*

*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

---

## M E N U A B U F F E T

---

*Proposta di buffet delle pietanze calde con paste, riso, zuppe, pesce e carne*

### *“Cheffing”*

I Primi piatti serviti negli scalda vivande

*Agnolotti di magro con sala al tartufo nero e nocciole*

*Fusilloro di mare con gamberi rossi, crema di burrata e lime*

### *“Risotto & Champagne”*

L'incontro tra eccellenze; uno dei simboli d'oltralpe, incontra due ingredienti del bel paese

*Risotto Carnaroli del Pavese dal vivo nella mezza forma di Grana Padano*

*mantecato cremoso allo Champagne, servito con tartare*

*e salsa di ostrica al caviale 'oscietra'*

### *“Cheffing”*

Secondi piatti serviti negli scalda vivande

*Canette de Barberie arrostita con pesca caramellata e riduzione balsamica*

### *“Carving”*

Pietanze di pesce e carne serviti dal vivo all'ospite cucinate al barbecue...

*Spigola d'altura in bellavista con ortaggi estivi all'olio evo aromatizzato*

*Black Angus al carbon dolce... cuore di costata e filetto!*

*con salsa alla Bernese al dragoncello e cerfoglio*

*Calamarata & Mazzancolle*

*al BBQ*

### *“Frutta & Dessert”*

Il buffet dei dolci sulla base delle specialità 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 cucchiaino, mousse e croccanti!*

*Il taglio della torta Saint-Honorè per festeggiare Ferragosto!*

### *“Vini & Champagne”*

Una selezione di etichette prestigiose dalla cantina de 'La Dolce Vita',

scelta dal nostro Sommelier.