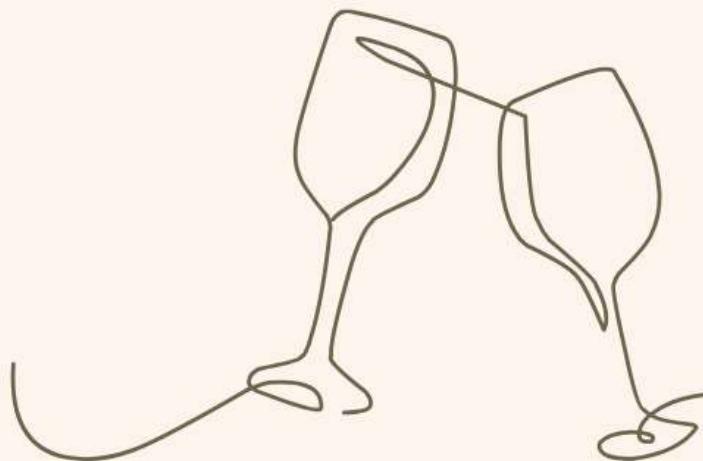




# Menù di Ferragosto

**15 AGOSTO**



# Pranzo

## ANTIPASTO

Di Mare accompagnato da Calice di Prosecco  
*Conchiglia di mare con insalata esotica di calamari a spillo, gamberi sgusciati e cuore di Palma, veli di pesce spada e salmone affumicato su bruschette con crema di formaggio*

Di Terra accompagnato da calice di Vino Sangiovese  
*Bruschetta con Pomodoro a Cubetti e Origano, Petali di Prosciutto Adagiato su Melone Paesano e Spicchio di Formaggio delle Nostre Colline su Rucola e Gocce di Aceto Balsamico*

## PRIMO PIATTO A SCELTA

Chitarrine all'Uovo con Gamberi in Emulsione di Olio Evo Profumato alla Menta e Ziste di Lime

Lasagnetta Verde al Ragù della Tradizione con Carne Mista, Mora Romagnola, Besciamella e Spolverata di Grana

## SECONDO PIATTO A SCELTA

Tentacolo di Polpo Grigliato su Purea di Ceci e Grattugiata di Avocado

Ventaglio di Filetto di Manzo con Pancetta e Spinaci Freschi, Lamine di Mela Verde e Pomodoro Datterino

**Al Buffet: verdura, cruditàs, frutta, sorbetto, gelato e dolci al cucchiaio**

# Cena

## CORNER DEGLI APERITIVI

Cassoni farciti - Pizza Margherita - Tramezzini - Bruschette miste -  
Varietà di panini sfiziosi - Piada al naturale

## CORNER DEI FRITTI

Gran Mix di Frittura: Olive- Cremino- Broccoli e Salsiccia -  
Anelli di Cipolla- Cream Cheese -Galapenos Verdure Pastellate -  
Panzerotti - Gnocco fritto- Arancini - Patate - Chele di Granchio-Bianchetti

## FINGER DI PESCE

Angolo del Sushi Insalata di Mare con Verdurine  
Tartare di Tonno e Salmone- Insalata di riso Venere con  
Gamberi e Rucola - Gamberi in Salsa Rosa - Polpo al Radicchio -  
Carpaccio di tonno con mozzarella e capperi,  
Shot di insalatina di pesce, Frutti di mare gratinati,  
Gamberi e pesche - Insalata esotica

## FINGER DI CARNE

Carpaccio con finocchi e arance,  
Mousse di pistacchio e caprino - Carpaccio di Angus  
con Rucola, Grana, Aceto balsamico di Modena

## CORNER DEI CRUDI E MARINATI DI MARE

Pesce Spada Marinato e Affumicato, su crostone di pane nero -  
Salmone marinato all'Arancia - Alici marinate su bruschetta e pomodorino -  
Crudo di Ostriche al Ghiaccio - Cozze alla Marinara - Cozze Gratinate

## TIPICITÀ DI FORMAGGI E DI AFFETTATI

Selezione di Formaggi nostrani: Nero di Pienza -  
Rosso Montalcino - Pecorino Sardo - Stracciatella di Ruvo -  
Treccia di Bufala - Salumi dell'entroterra - Cascata di Prosciutto e Melone -  
Salsicce e Costarelle glassate- Porchetta cbt - Verdure gratinate

# Cena

(MENÙ SERVITO AL TAVOLO)

## PRIMO PIATTO A SCELTA

Risotto alla crema di Scampi, con  
Champagne, Dadolata di Mango, Tartare di  
Gambero Imperiale e crema di Prezzemolo  
Riccio in olio Evo

Tortellacci Ripieni con Burrata di Bufala  
saltata con datterino giallo e clorofilla di  
Basilico

Passatelli in Brodo di Manzo con  
Mazzetto di Odori

## SECONDO PIATTO A SCELTA

Scampone di Sicilia ,alla Catalana, con  
salsa Olandesesa Letto di Rucola Selvatica  
e gocce di aceto Balsamico

Nodino di Vitello in salsa Tartufata e Porcini  
Trifolati del Sottobosco

Roast Beef Freddo all'Italiana con  
rucola,Pomodorini e scaglie di Grana

Insalata Caprese con Mozzarella di Bufala  
con Pomodorini

Al Buffet: torte assortite e Fruit Color

Per concludere...

IL TRADIZIONALE  
SPETTACOLO  
PIROTECNICO AL  
PORTO DI GABICCE  
MARE

ALLE ORE 22.30