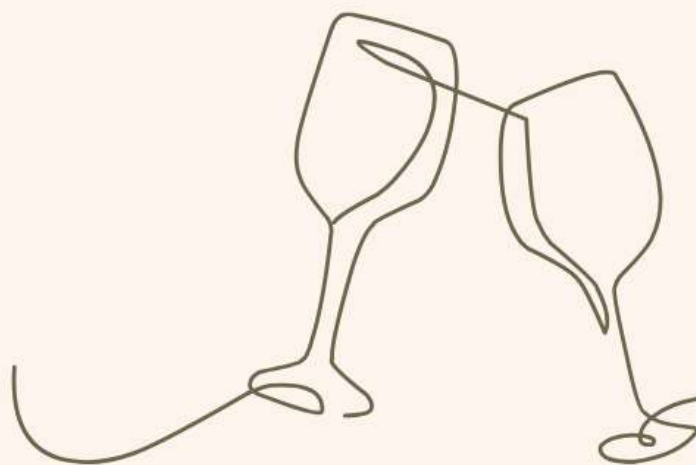




HL
★★★★
HOTEL
LOSANNA

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 Zeste 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, crudità, frutta, sorbetto,
gelato e dolci al cucchiaino**

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 pomodoro -
Crudo di Ostriche al Ghiaccio - Cozze alla Marinara - Cozze Grattinate

TIPICITÀ DI FORMAGGI E DI AFFETTATI

Selezione di Formaggi nostrani: Nero di Pienza -
Rosso Montalcino - Pecorino Sardo - Stracciatella di Ruvolo -
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 Olandese su 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

