

CENA DI GALA FERRAGOSTO

CON VISTA ESCLUSIVA DELLO SPETTACOLO PIROTECNICO
ED INTRATTENIMENTO MUSICALE

aperitivo di benvenuto

Prosecco, cocktail alcolico e analcolico & dry snacks

buffet di antipasti

sushi e sashimi

sarde in saor alla "5"

sarde grigliate, cipolla di Tropea, pinoli e uva sultanina

crostini con maionese all'astice / crudité di mare *con ostriche e scampi*

gamberi di Mazzara del Vallo *in pastella su patate al limone*

prosciutto San Daniele "PROLONGO" in bellavista

abbinati con vini bianchi e rossi di SNIDARO e ERMACORA

antipasti

carpaccio di branzino

con fiocchi di vongole veraci e zeste di lime

tartare di manzo irlandese

servito con glassa al Montasio, geleè di fondo bruno e cialda di Parmigiano

abbinati con Ribolla Gialla Spumantizzata di COLUTTA e Friulano di SNIDARO

primi piatti

mantecato di riso Carnaroli *ai frutti di mare*

margherite di anatra *al burro aromatizzato all'arancia*

abbinati con Friulano e Schioppettino di DARIO COOS

intermezzo *con sorbetto al mandarino*

secondo piatto

gamberoni "ALTO GRADO"

gamberoni, mousse di patate al basilico, panna al limone e zeste di bottarga

abbinato con Malvasia di SNIDARO

dessert

summer surprise

semifreddo al frutto della passione, bolla di cioccolato e crema tiepida al frutto della passione

abbinato con Prosecco e Ramandolo "Il Longhino" di DARIO COOS