

# 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*