

IL GRAN GALA' DI MEZZA ESTATE

sarà allietato

dal duo musicale "Valentina e Paolo"

L'Aperitivo con le delizie dei nostri Chefs

L'ostia di pane con pecorino e salsiccia

La bruschetta con pomodoro cuore di bue e basilico

Il pan fritto con passatina piccante

La farinata del Savonese con i cipollotti nostrani

La pizza margherita

La focaccina alle olive taggiasche

Il medaglione con l'acciuga all'orbetellana

Gli anelli di cipolle impreziositi

Le frittelle di pescato del nostro mare

IL RICCO BUFFET DI ANTIPASTI



EURO 50,00 BEVANDE ESCLUS

Alassio, Lunedì 15 Agosto 2022

IL MENU

Le minestre e la pasta A SCELTA

() i cappelletti ripieni di magro in brodo di gallina

Hen broth with tortellini

() gli gnocchetti di patate e la leggera vellutata al tartufo estivo

Potato dumplings with truffle cream sauce

() le linguine con l'aragostella e trombette di Albenga

Pasta with lobster and courgette

Il pesce e la carne A SCELTA

() la scaloppa di ombrina con pomodoro fresco e basilico

Croaker fish with fresh tomato and basil

() il filetto di Chianina e la salsa al pepe verde

Chianina beef fillet with green pepper

() il carpaccio di carne salada marinata al lime

Beef carpaccio in lime sauce

Le verdure A SCELTA

() le patate novelle di Garessio al timo

Local new potatoes with Thyme

() le erbe bio del contadino all'olio extravergine d'oliva

Organic herbes with olives oil extravergine

I desserts A SCELTA

() il sorbetto alla mela verde

Green Apple sherbet

() la panna cotta ai frutti di bosco

Cream Pudding with wildberries

() l'insalatina di frutta fresca di stagione

Fresh fruit salad