



**Sabato 27 luglio 2019 ore 21.00**

**Cena Servita a bordo piscina**

**ANTIPASTI**

COMPOSIZIONE DI MARE TIEPIDA SU LETTO DI CREMA DI PATATE RATTE, FIORI DISIDRATATI E PORRO CROCCANTE

**IN CENTROTAVOLA**

OSTRICHE FIN DE CLAIRE

TARTARE DI TONNO ANGURIA E OLIVE TAGGIASCHE

TARTARE DI SALMONE SCOZZESE E AVOCADO

**PRIMO PIATTO**

PACCHERI DI GRAGNANO AI FIORI DI ZUCCA GAMBERI, CANNELLINI E GUANCIALE CROCCANTE

**SECONDO PIATTO**

FILETTO DI BRANZINO AL FORNO SU CREMA DI PISELLI NOVELLI PATATE ARROSTO E SALSA AI POMODORINI SECCHI

**DESSERT**

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO DI BRONTE CON SALSA AL CIOCCOLATO BIANCO

CILIEGIE DI VIGNOLA IN CENTROTAVOLA

**Vini in abbinamento ai piatti**

Prosecco DOCG Valdo BOJ

PINOT GRIGIO RISERVA MARCHESI ADORNO

MOSCATO PASSITO VITE COLTE

Il menù viene proposto ad € 45,00 per persona

Per ragioni logistiche disponibilità di posti limitata. (60 POSTI) Si prega di essere celeri nelle prenotazioni

Prenotazioni presso il ristorante (0382528518) o bar estivo

E' richiesto abito elegante