

REDENTORE 2019 – MENU HOTEL GABRIELLI

DALLE ORE 19.30 - APERITIVO DI BENVENUTO NEL NOSTRO GIARDINO

Green Spritz

Prosecco Ardenghi

Pozzo di Pesce crudo con ostriche, gamberi e scampi

Tonno affumicato con cipollotto marinato

Spada con maionese al lime e uova di lompo

Salmone con salsa tzatziki

Baccalà mantecato con crostone di polente

Insalata di polipo con sedano croccante e olive taggiasche

Insalata di seppie e peperoni dolci

Gamberi con zucchine marinate

Prosciutto di Parma e pecorino

Piccole Capresi

Carciofi al forno con guanciale

Angolo Sushi: Selezione di Uramaki

DALLE ORE 20.30 – CENA NELLA SPLENDIDA TERRAZZA PANORAMICA

Antipasto

Trancio di tonno rosso in salsa di vitello con foglie di capperi marinate e tapioca croccante

Primi piatti

Risotto con pistilli di zafferano, gamberi rossi di Sicilia e caviale Beluga nero Capesante nostrane scottate al brandy con polentina alle mandorle abbrustolite e guanciale di sauris croccante

Secondi piatti

Scorfano di scoglio in guazzetto di alghe e crostacei, patate olive e pomodorini

Dessert

Bavarese al mango con salsa ai lamponi su crumble alle mandorle, frutta fresca e perle al limone

Bevande

Selezione di vini Ardenghi, Acqua e caffè

Prezzo: € 250,00

