

Cena di Gala

14 AGOSTO 2025

DALLE ORE 19:15

APERITIVO - GIARDINO "CIRCEO"

Prosecco Cuvée Prestige Millesimato Extra Dry "De Bernard",
Aperol spritz, cocktail analcolico home made a base frutta.

Servizio "Gala", esprimiamo una tipologia di servizio dinamico e brioso con passaggio a vassoio del nostro staff tra gli ospiti, servendo varie tipologie di canapè (pesce, carne, vegetali) frutto delle preparazioni del nostro Chef in base alla ricerca e selezione di materia prima stagionale.

R E S T A U R A N T
Acquazzurra
BORN IN SABAUDIA

DALLE ORE 20:30

L'ANGOLO DI MARE

Crudo di ostriche gillardeau, insalata di mare, carpaccio di dentice lime e pepe rosa, gamberi Argentini con salsa tartara, polpo del Mediterraneo al naturale tagliato a vista con sale pepe e limone, salmone affumicato con insalatina di mango e caprino, tartare di tonno con salsa guacamole, sauté di cozze
Scardovari DOP

L'ANGOLO DEL CASARO

Treccia di bufala del nostro Territorio, ricottine di bufala Campana, stracciata di bufala, provola fresca affumicata, zizzona di Battipaglia, gorgonzola piccante al cucchiaino, reggiano 24 mesi con composte dello Chef

L'ANGOLO DEI SALUMI

Prosciutto crudo di Bassiano riserva tagliato a mano, paninetti con porchetta arrostita e maionese fatta in casa, corallina Romana e salsicce secche tagliate al coltello, vitello tonnato, lonza di maiale, panini Napoletani

L'ANGOLO DEI FRITTI

Frittelle di baccalà, frittelle salmone e lime, fiori di zucca farciti con acciuga e ricotta, arancini assortiti, polentina frita, verdure pastellate, filetti di alici fritte, salvia in pastella

L'ANGOLO VEGETALE

Verdure grigliate, zucchine alla scapece, involtini di peperoni prosciutto e formaggio, caponatina di verdure alla Siciliana, parmigiana di melanzane, scarola arrostita con olive uvetta e pinoli, funghi pleurotus grigliati al peperoncino, insalate miste del territorio

PRIMO PIATTO

Paccheri al sughetto di astice.

SECONDO PIATTO

Pescato del Mediterraneo al sale in bellavista con patate di Avezzano arrosto.

L'ANGOLO DEI DOLCI E FRUTTA

Piccola pasticceria e anguria del territorio.

€90 p.p. escluso bevande

A fine cena vi aspettiamo tutti in giardino per il concerto di ferragosto