

Cena di Gala

14 AGOSTO 2026

CORNER DI MARE

Ostiche Gillardeau / tagliatella di seppia con zucchine alla scapece / Carpaccio di branzino lime e pepe rosa / Gamberoni con salsa tzatziki / Polpo del Mediterraneo al vapore con taglio a vista, sale pepe e limone / Salmone marinato in dry hub alla barbabietola / Tonno affumicato con misticanza orientale e agrumi / Moscardini alla Luciana / Cocktail di mazzancolle con salsa rosa al teriyaki.



CORNER DEL CASARO

Treccia di bufala del territorio / Giuncata pugliese / Fiordilatte affumicato di Agerola / Stracciatella di bufala Campana / Zizzona di Battipaglia / Parmigiano Reggiano 24 mesi con miele del territorio / Varietà di pomodori del territorio in insalata.



CORNER DEI SALUMI

Crudo di Amatrice 20 mesi IGP tagliato al coltello / Bao con prosciutto cotto arrosto / Corallina romana / Salsicce tagliate al coltello / Capocollo di Parma / Roast beef con salsa verde.



CORNER DEI FRITTI

Baccalà pastellato con maionese vegana al limone / Fiori di zucca con alici e ricotta / Arancini assortiti di nostra produzione / Salvia pastellata / Zucchine romanesche in tempura / Moscardini fritti.



CORNER VEGETALE

Verdure miste alla brace / Scarola stufata con olive e capperi / Caponata di verdure / Peperoni alla fiamma con limone e basilico / Insalata mista / Involtini di radicchio con fagiolini e fontina / Zucca marinata al timo limonato.



PRIMO

La nostra paella di mare



SECONDO

Ombrina al sale con patate di Avezzano



CORNER DOLCE E FRUTTA

Piccola pasticceria e anguria del territorio



€90 p.p. escluso bevande
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA