

# GRAND BUFFET DI FERRAGOSTO 2024

15th AUGUST 2024 | Cena ore 20.00 - Dinner 8.00 pm

Insalata di astice, fagiolini e finocchi agli agrumi  
Piccole tartare di scottona  
Composizione di mazzancolle e avocado,  
maionese senza uova al profumo di zagara  
Insalata di farro perlato con coriandoli di verdure ed olive di Taggia  
Bresaola artigianale delle vallate ossolane  
e medaglioni di mousse di foie gras d'anatra  
Lonzino artigianale e fichi scuri  
Composizione di pesci affumicati e melone  
Lingottini di dorso di salmone affumicato,  
crema acida con allium schoenoprasum  
Tataki di tonno pinne gialle, "caffè di soia"  
Cous cous alle verdure e gamberi rossi scottati  
Finissime di crudo di baccalà Gadus Morhua islandese  
Terrina di carne d'oca alla senape rustica  
Terrina di faraona ai pistacchi  
Terrina di fegato grasso d'oca al passito  
Passata di ceci e semi tostati alla soia  
Tocchetti di polpo del Mediterraneo, piccole patate e olive di Taggia  
Stracciatella di burrata affumicata e pomodoro cuore di bue  
Mozzarella di bufala gigante e piccole mozzarelline  
Mosaico di Sushi  
Focacce alle olive, pomodoro, cristalli di sale e sesamo

## PRIMI PIATTI

Tortelli fatti a mano con scampi, zucchine e zafferano  
Lasagna verde vegetariana con piccole verdure e pesto di basilico  
Riso saltato con verdurine e roto di mandorle tostate

## SECONDI PIATTI

Pescato gigante in guazzetto mediterraneo  
Calamari, gamberi e zucchine in tempura  
Trionfo di arrosti:  
Spallotto di vitello, costata di manzo giovane intera cotta al sangue,  
prosciutto di Praga, cosciotto di maialino

## DALLA GRIGLIA

Piccoli filetti di manzo giovane al pepe di Sarawak  
Costolettine di agnello  
Medaglioni di tonno pinna gialla scottati metà e metà  
Rosette di pesce spada, salmoriglio profumato

Verdure alla griglia e insalate miste  
Gratin di patate e caponata di verdure dell'orto  
Zucchini trifolati alla menta

Formaggi tipici regionali con confetture e pane casereccio  
Torte e sfogliate, piccola pasticceria  
Carretto di gelati

PREZZO PER PERSONA € 90,00 IVA INCLUSA

Bevande escluse

Citrus flavored lobster salad with fennels and green beans  
Small beef tartare  
Shrimp and avocado composition  
with orange blossom egg-free mayonnaise  
Pearled spelt salad with vegetable Confetti and Taggia olives  
Air-dried beef from Ossola valley  
and duck foie gras mousse medallions  
Artisanal cured pork loin with dark figs  
Smoked fish and melon medley  
Home-smoked salmon bites,  
sour cream with chives  
Yellowfin tuna tataki with soy coffee glaze  
Cous cous with vegetables and seared red prawns  
Delicate slices of raw Icelandic Gadus Morhua cod  
Duck terrine with rustic mustard  
Guinea-fowl terrine with pistachios  
Terrine of goose foie gras flavored with sweet passito wine  
Chickpea purée with toasted seeds seasoned in soy sauce  
Tender chunks of Mediterranean octopus, small potatoes and Taggia olives  
Smoked Burrata stracciatella with beefsteak tomato  
Jumbo Buffalo mozzarella and tiny mozzarella bites  
Sushi mosaic  
Olive focaccia with tomato, salt crystals, and sesam seeds

## FIRST COURSES

Home-made ravioli with prawns, zucchini and saffron  
Vegetarian green lasagna with assorted veggies and basil pesto  
Savory baked rice with vegetables and crunchy toasted almonds

## SECOND COURSES

Giant fish catch in Mediterranean stew  
Squid, prawns and zucchini tempura  
Grand choice of roasted meats:  
Veal shoulder, young medium rare roast beef,  
Praga ham, pork leg

## FROM THE BARBECUE

Small fillets of young beef with Sarawak pepper  
Lamb ribs  
Seared yellowfin tuna medallions  
Swordfish rosettes with fragrant salmoriglio herb sauce

Grilled vegetables and assorted salads  
Potato gratin with garden vegetable caponata stew  
Sautéed zucchini with mint

Regional artisanal cheeses paired with jams and home-style bread  
Cakes and small assorted pastries  
Ice-creams from our cycle cart

PRICE PER PERSON € 90,00 VAT INCLUDED

Drinks not included

