

Ferragosto 2018

14th Gala Dinner

Tartare di salmone marinato su terra di cous cous con gamberi rossi tagliatelle di seppie e frutta esotica
Marinated salmon with cous cous, red prawns, thinly sliced cuttlefish and exotic fruit

Mezzi paccheri del "Pastificio dei Campi" con Astice e pomodorini
Macaroni with lobster and cherry tomatoes

Trancio di dentice in sfoglia di patate viola con verdure di campo e perle di patate allo zafferano
Dentex under a violet potatoes crust, vegetables and saffron flavored potatoes

Cestino di cioccolato fondente con cremoso al cocco e dadolata di ananas
Dark chocolate basket with creamy coconut and pineapples cubes

After Dinner

Buffet di pasticceria
Cakes and pastries buffet

Start @ 20:45 | €. 70 wines excluded

15th Beach Party

Aperitivo di benvenuto con Moët & Chandon e finger food
Welcome cocktail with Moët & Chandon and finger food

Delizie di mare e terra con show-cooking e grigliata del pescatore
Assorted land and sea hors d'oeuvre and grilled fish show-cooking

Dolci "Caldi e Freddi" della tradizione napoletana
Neapolitan traditional "Warm and cold" sweets

After Dinner

Cocktail bar "All night long"

Start @ 20:30 | €. 70 | White dresses preferred
