



HOTEL GABRIELLI

★★★★

A family affair since 1856

20/07/2019 MENU “DEL REDENTORE”

DALLE 19:30 APERITIVO DI BENVENUTO
NEL NOSTRO GIARDINO CON:

Green Spritz, Prosecco Ardenghi

Pozzo di Pesce crudo con ostriche, gamberi e scampi

Fingerfood: 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. *L'Angolo Sushi:* Selezione di Uramaki

ANTIPASTO

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

PRIMI

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

SECONDO

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

Selezione di vini Ardenghi, Acqua e caffè

PREZZO

euro 250 Aperitivo in Giardino e cena in Rooftop

euro 100 Aperitivo in Giardino e cena in Plateatico (ristorante al pianterreno)

euro 80 Cena in Plateatico (ristorante al pianterreno)





HOTEL GABRIELLI

★★★★

A family affair since 1856

20/07/2019

“REDEEMER FEAST” MENU

FROM 7.30 P.M.,

WELCOME APERITIF IN THE GARDEN WITH:

Green Spritz, Sparkling wine Ardenghi

A well with raw fish, oysters, prawns and shrimps

Fingerfood: Smoked tuna with marinated spring onion; Swordfish with lime mayonnaise and lumpfish roe; Salmon with tzatziki sauce; Mashed cod fish with polenta crouton; Octopus salad with crunchy celery and taggiasche olives; Cuttlefish and sweet pepper salad; Shrimp with marinated zucchini; Parma ham and pecorino cheese; Small Caprese salads; Baked artichokes with bacon. *Sushi Corner:* Selection of Uramaki

STARTER

Slice of red tuna in veal sauce
with marinated caper leaves and crispy tapioca

FIRST COURSES

Risotto with saffron pistils,
red prawns from Sicily and black Beluga caviar
Scallops seared with brandy with roasted almond
polenta and crispy sauris cheek

MAIN COURSE

Scorpion fish in stewed seaweed and shellfish,
potatoes, olives and cherry tomatoes

DESSERT

Bavarese with mango and raspberry sauce
on almond crumble fresh fruit and lemon pearls

Selection of Ardenghi wines, Water and coffee

PRICE

euro 250 Aperitif in the garden and dinner in the Rooftop

euro 100 Aperitif in the garden and dinner at the restaurant on the ground floor (outside)

euro 80 Dinner at the restaurant on the ground floor (outside)

