

Pranzo del Ferragosto

Il benvenuto

Gran Buffet di stuzzicherie e antipasti “finger”

Salumi tipici abruzzesi e molisani, prosciutto al taglio nella “morsa”, assortimento di formaggi e mozzarelle locali con abbinamento di frutta fresca e secca, miele e confetture “bio”.

Isola dei fritti: verdure dell’orto “pastellate”, olive all’ascolana, frittatine di pasta, frittate e torte salate, fantasia di pizzette e rustici.

Per iniziare

Lasagne al forno “della festa” con polpettine di carne

Fogliette d’ulivo al profumo dei boschi abruzzesi

Nel bel mezzo

Cosciotto di maialino alla “gastronomo”

Agnellino di pascolo con patate alla “fornaretto” profumate al rosmarino

Gran buffet dei contorni

Varietà di insalate, Pomodori "Agostani", Verdure al vapore, Verdure alla griglia, Patate e Patate novelle, Zucchine "Frangiapane", Medaglioni di melanzane, Involtini di verza, Finocchi al gratin.

Dulcis in fundo

Gran buffet di frutta e dolci

*Cascata di frutta fresca nazionale, "tropical-exotic-fruit", Macedonie tagliate e composte di frutta.
Dolci tipici abruzzesi e molisani, le crostate, la "pizza doce", semifreddi e tiramisù.*

Ad accompagnare

*Il bianco del grillo e il nero d'avola , cantine Sibiliano
Bevande
Caffè*

Le opzioni

- fino ad esaurimento posti in piscina è possibile acquistare il pacchetto Menù di Ferragosto, ristorante più ingresso in piscina per un importo pari a € 80,00/persona previa prenotazione;*
- ingresso e launch in piscina per un importo pari a € 55,00/persona;*
- solo pranzo al ristorante importo pari a € 60,00/persona previa prenotazione.*