



DOLCE VITA IN RIVIERA LA FESTA DELL'ESTATE 2026

Ferragosto al Grand Hotel del Mare Resort & Spa
15 Agosto 2026 ore 20.30

Un viaggio nei sapori, nei profumi e nell'eleganza della Riviera Italiana.

Una serata speciale tra cucina d'autore, show cooking, musica e atmosfera sotto le stelle, per celebrare insieme la magia dell'estate.

La serata avra' inizio con un aperitivo a cui seguira' la cena a buffet a bordo piscina. L'accesso alla serata e' consentito previo l'acquisto di un voucher.



APERITIVO IN TERRAZZA BELLAVITA

Gamberi in pasta kataifi

Arancini cacio e pepe

Ostriche Gillardeau con limone sorrentino sul ghiaccio

Conetti di frittura mista di calamari, gamberi e verdure con salsa tartara

Beverage: Cocktail and Champagne

L'ANGOLO DEL PANETTIERE

Focaccia ligure

Focaccia tipo Recco

Pani caserecci fatti in casa

ANTIPASTI DI TERRA E MARE

Polpo e patate antica ricetta ligure

Vitello tonnato

Trecciona di bufala di Cuneo con datterini gialli e rossi

Carpaccio di pesce spada con agrumi e pepe rosa

Morsa di crudo San Daniele al taglio con melone

Tartare di tonno con avocado, cremoso al formaggio, sesamo nero e salsa ponzu

Verdure alla griglia

Salmone norvegese con zucchine marinate, olive taggiasche e sesamo

Parmigiana di melanzane

Hummus di ceci con calamari, gamberi di Sanremo e capperi di Pantelleria

Salmone con mela verde e lime

Salmone in bellavista

Cocktail di gamberi in salsa aurora

IL NORCINO

Tagliere di formaggi e salumi del fattore

Forma di Parmigiano Reggiano

IL GIARDINO DI VERDURE

Insalate: Rughetta, Riccia, Iceberg, Spinacino, Valeriana

Toppings: Fagiolini, Patate, Uova sode, Ovoline, Alici di Cetara, Cetrioli, Peperoni, Mais, Crostini, Grana Padano, Filetti di Tonno

Salse: Salsa Caesar, Salsa yogurt

Insalata Greca con Cetrioli, Peperoni e Feta Epiros

Insalata estiva pesca e burrata

Rucola fresca, pesche grigliate, burrata cremosa, prosciutto crudo croccante, noci,
olio EVO, miele e aceto balsamico

Insalata tropicale con gamberi

Misticanza, gamberi scottati, mango, ananas, avocado, semi di sesamo, lime, olio
EVO e zenzero

Insalata fragole e parmigiano

Rucola, fragole fresche, scaglie di Parmigiano Reggiano, pinoli tostati e glassa di
aceto balsamico

Insalata brasiliana

Insalata di ceci con mango, melone, ananas e cipolla di Tropea

Insalata anguria e feta

Anguria a cubetti, feta greca, menta fresca, olive nere, cetriolo, olio EVO e pepe

PRIMI PIATTI & SHOW KITCHEN

Orecchiette pugliesi ai frutti di mare

Ravioli di burrata di Andria con una salsa ai due pomodori e basilico

Fettuccine all'Alfredo

SECONDI PIATTI

Spiedini di mazzancolle gratinate

Orata al forno con zucchine fiore e olive taggiasche

Grigliata mista di carne

Fajitas brasiliane

CONTORNI

Patate al cartoccio

Spinaci sauté

Ratatouille di verdure

DOLCI

Cannoli ripieni al momento
Tiramisù
Pavlova
Medovik
Napoleon
Mousse al cioccolato
Mousse al pistacchio di Bronte
Semifreddo al mango e maracujá
Crème caramel
Panna cotta
Tortino al limone di Amalfi
Mini pasticceria
L'Angolo dei Gelati fatti in casa
Mosaico di frutta fresca
Frutta di stagione
Anguria



Il costo della serata è di € 120,00 per persona con acqua, caffè e coperto inclusi, vini a la carte. Bambini da 0 a 2 anni free. Bambini dai 3 agli 11 anni € 55,00.

L'accesso al Galà di Ferragosto è consentito acquistando il voucher.