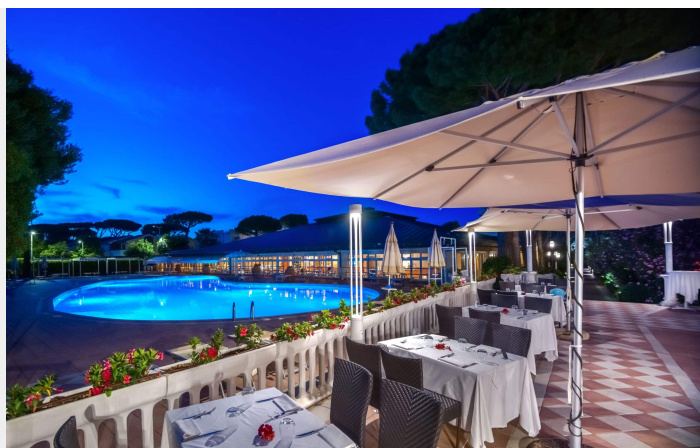
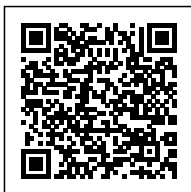


BOLGHERI COAST: UN FERRAGOSTO DI SAPORE E ELEGANZA

Pubblicato il 9 Agosto 2024 di Alessandra Giardino



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



Un viaggio gastronomico tra vini pregiati e piatti raffinati

Il *Park Hotel Marinetta*, un'elegante oasi a 4 stelle immersa nella pineta di Marina di Bibbona, offre un'esperienza di tranquillità con una spiaggia privata, i suoi tre ristoranti principali dove è possibile scoprire e gustare la cucina Toscana con piatti di carne e pesce e, per un completo relax, il suo centro benessere con bagno turco, biosauna, postazioni idromassaggio e trattamenti esclusivi più tradizionali e con tecnologie innovative.

Immerso in un parco di 3 ettari di pini marittimi secolari, il Park Hotel Marinetta, per la giornata di Ferragosto è dedito a coccolare ogni tipo di ospite.

L'hotel infatti propone, per la cena, un'offerta gastronomica diversificata tra i tre ristoranti, per soddisfare tutti i gusti e le aspettative.

Per coloro che desiderano trascorrere **una serata romantica ed elegante**, **La Terrazza esclusiva** del ristorante **Ombra della Sera** propone, sotto la guida attenta dell'**Executive Chef Daniele Arzilli**, un menù degustazione di pesce e uno vegetariano, con la possibilità di abbinare i vini selezionati dal **Sommelier** per rendere il viaggio tra i sapori del territorio, sapientemente combinati e bilanciati con i migliori prodotti di stagione, ancora più intenso e completo.

Per coloro che, invece, prediligono un menù a base di carne, il ristorante **Granace** offre un invitante menu degustazione.

Infine, se si desidera trascorrere una giornata più festosa e informale, il ristorante **Anfora di Baratti** propone un sontuoso e variegato **Gran Buffet di Ferragosto**.

Degustazione Terrazza dell'Ombra della Sera: 89,00 Euro a persona

Amouse Bouche:

Alici del Cantabrico con stracciatella agrumata

Ricciola marinata con crema di rape rosse, piccola misticanza e sfoglia di riso

Risotto alle vongole veraci con crema di ostriche allo Champagne

Tortelli al cacciucco con salsa all'aglione della Valdichiana e pomodorini gialli e rossi confit

Lingotto di pescatrice piastrato, il suo fumetto, patate nocciola e crema di burrata

Pina colada dello chef

Caffè e acqua inclusi, bevande escluse

Degustazione Terrazza dell'Ombra della Sera – Proposta vegetariana: 79,00 Euro a persona

Crema di rape rosse con mirepoix di verdure, germogli misti e maionese di soia

Risotto mantecato con carote viola con panna acida

Spaghettoni di grano duro con crema di pomodorini gialli e olio al basilico

Zucchina tonda ripiena con verdure e formaggi, concassè di pomodori ramati

Pina colada dello chef

Caffè e acqua inclusi, bevande escluse

Menù Gran Buffet Ferragosto Anfora di Baratti: 69,00 Euro a persona

Antipasti

Tagliatelle di seppia marinata con pappa al pomodoro

Gamberoni in crosta di kataifi con salsa agrodolce

Tartare di chianina con uovo pochè, frutto del capperò, olive taggiasche e polvere di cipolla e alici

Quenelle di ricotta di pecora su gazpacho Bloody Mary e cialdine croccanti VEG

Primi Piatti

Garganelli al ragù di anatra all'arancia

Risotto con mazzancolle e filetti di zuccina

Lasagnette ai frutti di mare e verdure croccanti

Pasta e fagioli con le cozze del Tirreno

Raviolini di ricotta e erbe al burro e salvia del parco

Secondi Piatti

Cosciotto di vitello al forno con demi glace

Maiolino di cinta in porchetta

Pescato del giorno alla griglia con pomodoro fresco

Cacciucchino alla toscana

Zuccina tonda ripiena con verdure e formaggi VEG

Contorni

Patate al rosmarino

Mirepoix di verdure al forno

Dessert

Pina colada dello chef

Bavarese al frutto della passione e mango

Tagliata di frutta fresca di stagione

Caffè e acqua inclusi, bevande escluse

Degustazione ristorante Granace: €84,00 a persona

Tortina di mais con rigatino croccante

Terrina di maialino da latte, piccole zonzelle fritte, cipollotto e basilico

Pasta mista con limone candito e timo

Agnolotti di ricotta e finocchietto con ragu di carni bianche di cortile

Pancetta di manzo in agrodolce con pak-choi

Namelaka al Noalya 70%, gel di yuzu e frolla salata

Bevande escluse

