

IL FERRAGOSTO PERFETTO È AL PARK HOTEL MARINETTA TRA ELEGANZA, MARE E SAPORI AUTENTICI

Pubblicato il 7 Agosto 2025 di Alessandra Giardino



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



Una festa del gusto tra tradizione e suggestioni mediterranee

Il **Park Hotel Marinetta** è un'elegante oasi immersa nella pineta di Marina di Bibbona, dove comfort e natura si fondono per offrire un'esperienza di autentico relax. La struttura dispone di una spiaggia privata, quattro ristoranti in cui assaporare il meglio della cucina toscana di terra e di mare, e un moderno centro benessere completo di bagno turco, biosauna, idromassaggi e trattamenti esclusivi che combinano tradizione e tecnologie all'avanguardia.

Immerso in un parco di tre ettari di maestosi pini marittimi, il Park Hotel Marinetta si prepara a rendere indimenticabile il Ferragosto, coccolando ogni ospite con esperienze su misura.

Per l'occasione, la proposta gastronomica si articola nei tre ristoranti della struttura, offrendo un ventaglio di sapori pensato per soddisfare ogni palato.

Chi desidera vivere una serata romantica ed elegante può lasciarsi conquistare dalla terrazza esclusiva del ristorante fine dining **Crudo di Mare a bordo piscina**, dove l'**Executive Chef Daniele Arzilli** firma un raffinato menù degustazione esclusivamente di mare. Il tutto accompagnato da una selezione di vini curata dal Sommelier, per esaltare ogni sapore con abbinamenti pensati ad arte.

Per chi cerca un'esperienza raffinata e sensoriale, il ristorante **Ombra della Sera** propone un menù degustazione che celebra il mare e la terra con eleganza, tra accostamenti creativi e sapori autentici, in un'atmosfera accogliente e panoramica.

Chi invece preferisce un'atmosfera più vivace e conviviale troverà nell'**Anfora di Baratti** il perfetto equilibrio tra varietà e gusto: un **Gran Buffet di Ferragosto** sontuoso e colorato, dove ogni piatto è un invito alla scoperta.

Degustazione Crudo si Mare: 89,00 Euro a persona

Amouse Bouche:

Tagliatelle di calamaro del tirreno su pappa al pomodoro

Ceviche di spigola, peperoncino, insalatine e latte di cocco

Gramigna alla crema di cacciucco e salsa all'aglione dell'orto

Tortelli con ricotta di pecora, polpa di granchio reale e la sua salsa

Filetto di rombo in cartoccio di bietoline, zucchine saltate e salsa alla mandorla e sedano

Dessert della serata

Caffè e acqua inclusi, bevande escluse

Degustazione Ombra della Sera, a scelta tra:

Antipasti

Tartare di gambero rosso, latte di mandorle, ravanello e sedano

Scampi al vapore alla catalana con salsa agrumata

Girello di chianina marinato, quenelle di ricotta, senape e mandorle

taggiasche e polvere di cipolla e alici

Cous cous estivo CON PERLE DI MELONE AL PORTO

Primi Piatti

Strigoli al ragu di coniglio

Risotto alle vongole e polvere di bottarga

Lasagna scomposta all'orata e filetti di zucchine

Pappa al pomodoro con sgusciato di frutti del mare

Raviolini di ricotta e ortica al burro nocciola e noci

Secondi Piatti

Lombata di Chianina arrosto

Porchetta di maialino di cinta senese

Pescato del giorno alla griglia con pomodoro fresco

Cacciucchino alla toscana

Verdure in gabbia di sfoglia croccante VEG

Contorni

Patate al rosmarino

Mirepoix di verdure al forno

Dessert

Lingotto al cioccolato con salsa alla liquirizia

Tagliata di frutta fresca di stagione

Semifreddo al torroncino

Caffè e acqua inclusi, bevande escluse

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

Antipasti

Piccola panna cotta al salmone

Vol au vent ai gamberetti

Code di gamberone in panure speziata e piccante

Alici fritte saporite

Taglieri di salumi misti Toscani

tartare di tonno e mango

salmone marinato,

artare di gamberi

sashimi di ricciola

Finger food di gamberi con avocado

Tartare di manzo Limousine

Carpacci misti di pesce (spada, tonno e salmone)

Polpo lessa piccante con cialde di pane agliato

Verdure miste fritte

Verdure miste ripiene (funghi, pomodori e zucchine)

Insalate miste

Zizzona e treccine di mozzarella

Parmigiano Reggiano

Bellavista

Aragoste al vapore con salse

Ostriche fresche e lime

Ostriche cbt aromatizzate

Lombata di Chianina "Mecherini" arrosto

Porchetta di maialino di cinta senese

Pescato del giorno alla griglia con pomodoro fresco

Primi Piatti

Strigoli al ragù di coniglio

Risotto alle vongole e polvere di bottarga

Lasagnette all'orata e filetti di zucchine

Pappa al pomodoro con sgusciato di frutti del mare

La nostra proposta vegetariana

Sformatino di carotine con pecorino toscano

Raviolini di ricotta e ortica al burro nocciola e noci

Perle di soia con verdure saltate

Patate al rosmarino

Mirepoix di verdure al forno

Spiedini di mozzarella e pomodorini

Dessert

Torta della serata

Assortimento di bignoline

Tagliata di frutta fresca di stagione

Selezione di gelati

Il Ferragosto al Park Hotel Marinetta non è solo una cena, ma un'esperienza immersiva tra sapori, profumi e scenari unici dove ogni ospite troverà il proprio modo di festeggiare.

