

Estate Giardinetto 2008

4 luglio venerdì dalle 20,00

BARBERA, MANZO e non solo

4° Edizione della grigliata al roof top 3 piano

Festa d'inaugurazione serate estate Giardinetto

Sulle nostra splendida terrazza al 3 piano con vista su tutto il lago

Musica e spettacolo con Paolo Drigo www.paolodrigo.it

Banco degustazione con i vini dell'azienda Claudio Mariotto di Tortona.

www.claudiomariotto.it - Sarà presente il produttore

Coccalina - Cortese vivace 2007

Profilo - Cortese 2007

Derthona - Timorasso 2006

Martirella 2006

Campo del Gatto - Dolcetto 2006

Territorio - Barbera 2005

Freisa 2006

Vho - Barbera 2005

Moscato 2007

L'azienda agricola Mariotto nasce nel 1920 e si tramanda di generazione in generazione. Negli anni 90 Claudio con l'ausilio del fratello e della mamma, da' continuità alla tradizione ed alla passione per la terra ed il vino tramandatagli dai suoi "vecchi". La scelta di puntare decisamente sulla Barbera e sul Timorasso sono un messaggio che parla di importanza della qualità e di un territorio sempre più forte.

Buffet di frivolezze e antipasti

Crudo 24 mesi con spiedini di frutta

Spalla di San Secondo

Insalata esotica con gamberi

Mozzarella Bufala Campana DOP con il pomodoro cuore di bue e il basilico

Salmone che mariniamo noi e affumichiamo leggermente

Terrina di Gallina nostrana

Riso Baldo con verdure croccanti

Mortadella al taglio

Spada affumicato con olio extra vergine d'oliva

Insalate dell'orto

Dalla Pietra Ollare Manzo Piemontese e non solo

Sali dal mondo

Salse in accompagnamento

**

Mosaico di dolci e frutta a Buffet

Prezzo per persona € 38,00

La prenotazione è indispensabile

A seguire possibilità di degustare qualche Gin e wodka di grande pregio Liscio_Mescolato_solido

Vodka 42 below - 45%

SHETLAND BLACKWOOD'S VINTAGE DRY GIN 40%

MARTIN MILLER'S WESTBOURNE STRENGTH 45,2%

Pacchetto speciale

Cena e 1 notte in camera doppia vista lago Colazione in terrazza € 80,00 per persona

17 luglio Giovedì dalle 20,00

I grandi vini e la cucina delle marche

Terrazza Gazebo all'aperto sul lago

Musica dal con il duo Bessi

Vini dell'azienda Santa Barbara di Barbara (Ancona)

Sarà presente un responsabile dell'azienda - www.vinisantabarbara.it

Aperitivo in spiaggia Stuzzicheria perditempo
Spumate Metodo Charmat – Uve verdicchio

Menu

Brodetto di mare

Verdicchio dei castelli di Jesi Classico Le Vaglie 2007

**

La pasta di Mancini con vongole veraci, aglio olio e peperoncino

Verdicchio dei castelli di Jesi Classico Stefano Antonucci 2006

**

Coniglio in porchetta alla marchigiana

Marche Rosso Stefano Antonucci 2006

(40%Merlot 40% Cabernet Sauvignon 20% Montepulciano)

**

Degustazione di formaggi della Casera di Verbania

Pecorino di Fossa Cartoceto Beltrami - Pesaro Urbino

Tometta di vacca Luna rossa - Ascoli Piceno

Maschio da Monte 2005

(100% Montepulciano)

**

Dessert

Moscatell 2007

Prezzo per persona € 45,00

La prenotazione è indispensabile

Pacchetto speciale

Cena e 1 notte in camera doppia vista lago Colazione in terrazza € 90,00 per persona

31 luglio giovedì dalle 20,00

Ops!!! Grandi vini con la cucina del Giardinetto

Terrazza Gazebo all'aperto lago

Musica dal vivo con Francesco e Leila

Vini della distribuzione Ops! di Vigano

Sarà presente un responsabile e un produttore

Aperitivo in spiaggia Stuzzicheria perditempo

Franciacorta Dosage Zero

Franciacorta Rosè

Azienda Colline della stella di Gussago (Bs)

www.collinedellastella.it

Menu

Millefoglie cruda di Gamberi di Sicilia e capesanta marinati al lime

C.o.F. Tocai Magnum 2006

Azienda Vigne Fantin Noda'r – Premariacco (Ud)

www.fantinnodar.it

Tartare di manzo con caviale e panna acida

Carato bianco 2006 (75% riesling 25% Sauvignon chardonnay picolit)

Azienda Vigne Fantin Noda'r – Premariacco (Ud)

www.fantinnodar.it

**

Ravioli con tartufo nero, patate rosse e robiolina di Roccaverano

Pinot nero Selection Steinhäuserhof 2005

Azienda Oxenreiter – Pochi di Salorno (BZ)

www.oxenreiter.it

**

Filetto di Manzo con spuma di Foies Gras

Pecoranera 2004 Biodinamico (Freisa, barbera, dolcetto e merlot)

Azienda Tenuta Grillo– Gamalero (Al)

www.tenutagrillo.it

**

Tiramisù al lampone

Malvasia di Casorzo Brigantino 2007

Azienda Accornero – Vignale Monferrato (Ud)

www.accornerovini.it

Prezzo per persona € 50,00

La prenotazione è indispensabile

Pacchetto speciale

Cena e 1 notte in camera doppia vista lago Colazione in terrazza € 110,00 per persona

10 agosto dalle 20,00

Notte sotto le stelle

12 edizione di Notte sotto le stelle di San Lorenzo

Terrazza Gazebo all'aperto lago

Musica e animazione dal vivo con Max e Michela

www.showmusicmax.com

Serata in collaborazione con l'azienda Parusso di Manforte loc. Bussia

www.parussovini.com - Sarà presente il produttore

Aperitivo in spiaggia Stuzzicheria perditempo

Bollicine

Degustazione della birreria Theresianer di Trieste con la ditta Giani

Menu

Carpione leggero su gelatina di acqua di pomodoro, verdure croccanti e basilico

Langhe Bianco Sauvignon 2007

**

Risotto carnaroli con castelmagno e uva

Langhe Bianco Sauvignon Bricco Rovella 2006

**

Gazpacho light con darna di salmone, salsa al basilico

Langhe Nebbiolo 2006

**

Carrè d'Agnello al sesamo, purè di melanzane alla menta

Barolo 2004

**

Dessert delle stelle

Monforte 2003

Durante la serata: cartomante a disposizione per prevedere il futuro, fuochi d'artificio e tante sorprese

Carrello delle Bollicine alla sciabola

Prezzo per persona € 55,00 La prenotazione è indispensabile

Pacchetto speciale

Cena e 1 notte in camera doppia vista lago Colazione in terrazza € 110,00 per persona

Pacchetto delle quattro serate € ~~193,00~~—175,00

In caso di maltempo le serate vengono fatte in ristorante interno.

PER INFO E PRENOTAZIONI CONTATTATECI

Ristorante Hotel Giardinetto

Via provinciale,1 - 28028

Pettenasco (No) Lago d'Orta

Tel. 0323-89118 - Web-site: www.lagodortahotels.com - email giardinetto@lagodortahotels.com

Blog www.ristorantehotelgiardinetto.blogspot.com

Il resoconto delle serate verrà pubblicato sul blog