

Grand Hotel  ALASSIO

BEACH & SPA RESORT

La Dolce Vita

Lo show di Ferragosto del Grand Hotel

15 agosto 2024 / 15th August 2024



La Dolce Vita

A Ferragosto un salto nella magica Dolce Vita italiana nella serata più attesa dell'estate

Come here! Hurry up! Tra un Cocktail e l'altro, paparazzati dai nostri fotografi ed allietati dalla musica dal vivo della Fellini band Trio.
Il Grand Hotel si tuffa nella **Dolce Vita** italiana.

E poi tip tapper show, Fiat 500, Vespa Piaggio d'epoca e un buffet sontuoso allestito sulla magica spiaggia di Alassio.

E per i più piccoli un menu dedicato e serata a tema in compagnia dei nostri animatori!

A Grand Ferragosto party getting into the fabulous Italian Dolce Vita style

Come here! Hurry up! Between a Cocktail and some pictures taken by our photographers, you will enjoy the Fellini band Trio live music. At the Grand Hotel you dive into the Italian **Dolce Vita**.

And then tip tapper show, vintage Fiat 500 and Vespa Piaggio and a sumptuous buffet set up on the magical Alassio beach.

For the little ones a menu dedicated to a theme evening with our animators!

PROGRAMMA DELLA SERATA DEL 15 AGOSTO 2024

- 19:30** Aperitivo con finger food, cocktail e bollicine in uno scenario tutto da scoprire
- 20:45** Show cooking e cena in spiaggia con Grand Buffet a base di delizie del mare e scenografici allestimenti
- 22:30** Fuochi d'artificio della città di Alassio e a seguire, DJ set con Dj Daniel Noir e circus performance pieds dans l'eau
- 23:59** Spaghetтата di mezzanotte

EVENING PROGRAM AUGUST 15th, 2024

- 7:30 PM** Finger food, cocktails and welcome drink in a magic set up to discover
- 8:45 PM** Show cooking and dinner on the beach with Grand Buffet based on sea delights and scenic settings
- 10:30 PM** Alassio fireworks, DJ set with Dj Daniel Noir and circus performance pieds dans l'eau
- 11:59 PM** Midnight spaghetti

185,00 € a persona

I posti sono limitati. Per informazioni e prenotazioni vi preghiamo di contattarci al numero **+39 0182 648778** o all'e-mail **info@ghalassio.com**

185,00 € per person

Places are limited. For information and reservation please contact us at **+39 0182 648778** or by email at **info@ghalassio.com**

La Dolce Vita

Grand Menu di Ferragosto

APERITIVO

Gambero scottato al pesto 1 | 2 | 7

Tartare di orata reale con gelato al pomodoro 1 | 3 | 4 | 7

ANTIPASTO

Catalana di astice 2 | 9

Cocktail di gamberi con umami di arancia 2 | 3 | 9 | 10

Insalata di farro, seppie, olive taggiasche e datterino giallo con paprika e lime 1 | 4

Polpo in acqua con salsa sfiziosa 4 | 6

Tartare di salmone affumicato con panna acida 4 | 7

Insalata di anguria, feta menta e dragoncello 7

Crudo al taglio

Roast beef con maionese all'aceto balsamico 3 | 10

Arancini di riso 3 | 7 | 8

Maialino arrosto farcito 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 12

PRIMO

Malloreddus al capone e gamberi viola con olio al prezzemolo 1 | 2 | 4 | 9

SECONDO

Filetti di branzino con caponata di verdure e cremoso di pecora 4 | 7 | 9

DOLCI

Meringata alle fragole 1 | 3 | 7

Tiramisù

Spiedini di frutta cioccolato fondente e zenzero

Anguria a cubi

Crostate di frutta 1 | 3 | 7

Cannoli farciti 1 | 3 | 7 | 8

Profiterol con crema e cioccolato

al caramello salato 1 | 3 | 7

Gelati di Massimiliano Scotti 1 | 3 | 5 | 7 | 8

Show cooking sorbetto

Omaggio a La Vita è Bella 1 | 3 | 5 | 7 | 8

Ferragosto Grand Menu

APPETIZERS

Seared shrimp with pesto sauce 1 | 2 | 7

Royal bream tartare with tomato gelato 1 | 3 | 4 | 7

ENTRÉE

Catalan lobster 2 | 9

Shrimp cocktail with orange umami 2 | 3 | 9 | 10

Spelt salad, cuttlefish, taggiasche olives and yellow dates with paprika and lime 1 | 4

Octopus in water with delicious sauce 4 | 6

Smoked salmon tartare with sour cream 4 | 7

Watermelon salad, mint feta and tarragon 7

Raw ham

Roast beef with mayonnaise with balsamic vinegar 3 | 10

Rice arancini 3 | 7 | 8

Stuffed roast pork 3 | 6 | 7 | 8 | 9 | 12

FIRST COURSE

Malloreddus pasta with capon and prawns with parsley oil 1 | 2 | 4 | 9

MAIN DISH

Sea bass fillets with vegetable caponata and sheep creamy 4 | 7 | 9

DOLCI

Strawberry meringue 1 | 3 | 7

Tiramisù

Fruit skewers dark chocolate and ginger

Watermelon

Fruit pies 1 | 3 | 7

Cannoli 1 | 3 | 7 | 8

Profiterol with cream

and salted caramel chocolate 1 | 3 | 7

Massimiliano Scotti's gelato cooking show 1 | 3 | 5 | 7 | 8

Show cooking sorbet

La Vita è Bella tribute 1 | 3 | 5 | 7 | 8

La Dolce Vita

Allergeni

Allergens

1 CEREALI contenenti glutine	CEREALS containing gluten
2 CROSTACEI e prodotti a base di crostacei	CRUSTACEANS and products thereof
3 UOVA e prodotti a base di uova	EGGS and products thereof
4 PESCE e prodotti a base di pesce	FISH and products thereof
5 ARACHIDI e prodotti a base di arachidi	PEANUTS and products thereof
6 SOIA e prodotti a base di soia	SOYBEANS and products thereof
7 LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	MILK and products thereof (including lactose)
8 FRUTTA A GUSCIO mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile e i loro prodotti	NUTS namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, and products thereof
9 SEDANO e prodotti a base di sedano	CELERY and products thereof
10 SENAPE e prodotti a base di senape	MUSTARD and products thereof
11 SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo	SESAME SEEDS and products thereof
12 ANIDRIDE SOLFOROSA e solfiti	SULPHUR DIOXIDE and sulphites
13 LUPINI e prodotti a base di lupini	LUPIN and products thereof
14 MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi	MOLLUSCS and products thereof