



Donnafugata
Golf Resort & Spa

WHITE PARTY BUFFET DINNER

Notte di Ferragosto • Mid August Night

14 agosto 2018 dalle ore 20.00 • 14th of August 2018 from 8.00 p.m.

**LIVE
MUSIC**
& DANCING
by Svitols

Ad animare la serata con ballo sino a tarda ora gli "Svitols" ed il loro live show. La band, composta da cinque elementi, sorprende con i generi musicali Disco Music, Pop e Funky.

*Enjoy the night and dance until late with the "Svitols" and their live show.
The five elements' band amazes for their Disco Music, Pop and Funky music.*

BUFFET MENU

Antipasti · Starters

Gamberone rosso marinato al lime <i>Red prawn marinated with lime</i>	Crudo di coscia di maialino nero con fichi <i>Raw ham of black pig leg with figs</i>
Carpaccio di branzino <i>Sea bass carpaccio</i>	Caciocavallo fresco <i>Fresh "Caciocavallo" cheese</i>
Tartare di tonno alla menta <i>Tuna tartar with mint</i>	Canestrato piccante <i>Spicy "Canestrato" cheese</i>
Affumicati di spada e tonno <i>Smoked swordfish and tuna</i>	Ricotta infornata e fresca <i>Fresh and baked "Ricotta" cheese</i>
Alalunga scottata alle erbe <i>Roasted albacore with herbs</i>	Mozzarella di bufala <i>Buffalo mozzarella</i>
Ostrie con emulsione di olio, limone e aglio <i>Oysters with emulsion of oil, lemon and garlic</i>	Ragusano DOP 36 mesi <i>"Ragusano DOP" cheese aged 36 months</i>
Fasolare al verdello <i>Hard clams with green lemon</i>	Fritturina di calamaretti baby <i>Fried baby squids</i>
Caponata di melanzane <i>Eggplant caponata</i>	Fiori di zucca in pastella <i>Crispy zucchini flower</i>
Battuta al coltello di filetto di bue <i>Beef fillet tartar</i>	Polpette di sarde <i>Sardines meatballs</i>
Carpaccio di girello marinato in salamoia e erbe <i>Beef carpaccio marinated with salt and herbs</i>	Arancinetti di spada e vegetariani <i>Baby "arancini" with swordfish and vegetable</i>

Primi piatti · First courses

Lasagna all'uovo con ragù bianco e funghi chiodini <i>Lasagna pasta with white ragout and "chiodini" mushroom</i>
Ravioli di pesce spada e branzino con pesto di zucchini e basilico <i>Ravioli stuffed pasta with swordfish and sea bass sautéed with zucchini and basil pesto</i>
Calamarata fresca di grano duro, salsa di crostacei e lime <i>Calamarata fresh home made pasta with bisque and lime</i>

Contorni · Side dishes

Patate al forno <i>Baked potatoes</i>
Verdure saltate <i>Sautéed vegetables</i>

Secondi piatti · Main courses

Cosciotto di maiale al forno con salsa al Nero d'Avola <i>Baked pork leg with red wine sauce</i>
Ricciola in crosta di sale <i>Salt-crusted yellowtail</i>
Roast-beef di manzo al rosmarino <i>Roast-beef with rosemary</i>
Ruota di pesce spada alle erbe <i>Swordfish with herbs</i>

Dolci · Desserts

Selezione di torte e mini pasticceria <i>Selection of cakes and fresh home made pastry</i>
Display e tagliata di frutta di stagione <i>Display and sliced fresh fruit</i>

€ 60,00 per persona · *per person*

inclusa selezione di vini dalla nostra cantina · *selection of wine from our cellar included*

€ 35,00 bambini sotto i 12 anni · *children up to 12 years old*

Informazioni e prenotazioni · *Info and reservations*

T. +39 0932 914200

info@donnafugatagolfresort.com

