



GRAN TEATRO DELLA REGINA ISABELLA
STAGIONE ESTIVA MMXXVI

MARCANTONIO — E — CLEOPATRA

15 AGOSTO 2026



SERATA DI GALA DI FERRAGOSTO

*Un viaggio tra le eccellenze del mare e della terra.
Un'esperienza gastronomica d'autore curata dai nostri chef,
dove ogni preparazione viene espressa con cura e attenzione,
per offrire agli ospiti un percorso di gusto, qualità e spettacolarità.*

ATTO I

L'APERITIVO DI BENVENUTO

*Un raffinato percorso di degustazione che celebra i sapori più autentici
e le migliori eccellenze gastronomiche.*

Caviale Siberian Classic con blinis artigianali e crème fraîche

Salmone di nostra affumicatura, acciughe del Cantabrico e burro di Normandia

Steak tartare di Fassona Piemontese e shabu shabu di manzo marezzato

Gran banco dei crudi di mare, con selezione di pesci freschissimi
al taglio sashimi, gamberi, scampi e una raffinata varietà di sushi roll

Ostriche Gillardeau aperte à la minute, servite con pepe nero macinato e limone

Prosciutto di San Daniele DOP 24 mesi, Jamón Serrano Reserva 595
e selezione di formaggi erborinati di bufala

ATTO II

LA CENA

Un buffet gourmet ispirato ai profumi e ai sapori dell'estate mediterranea.

Dal Mare

Aragoste del Tirreno alla brace con catalana di verdure di stagione

Paella tradizionale con pescato locale, crostacei e ortaggi del nostro orto

Cuoppo di calamari, gamberi gobetti locali e bianchetti fritti, sale marino e pepe

Dalla Terra

Pasta trafilata al bronzo ai tre pomodori in diverse consistenze,
mantecata allo Scarpariello

Gran selezione di specialità American BBQ alla brace,
con cotture lente e marinature d' autore, accompagnate da salsa chimichurri

Le Eccellenze del Territorio

Selezione di verdure di stagione a km 0, provenienti dal nostro orto,
interpretate in diverse preparazioni

L'Angolo del Casaro, un percorso tra le eccellenze casearie campane:
mozzarelle, specialità lattiero-casearie e selezione di formaggi della tradizione

Selezione di salumi artigianali campani,
espressione della tradizione norcina del territorio

ATTO III

AFTER DINNER

Gran Buffet dei Dessert

*Un sontuoso buffet di pasticceria artigianale italiana e internazionale, con una raffinata
selezione di dolci della tradizione, creazioni di alta pasticceria e piccola pasticceria,
pensato per concludere una serata all'insegna del gusto,
dell'eleganza e della convivialità.*

BUON FERRAGOSTO E BUONA SERATA

