

FEUDO



PRINCIPI DI BUTERA
SICILIA



sicilia in bocca
IN PRATI



TENUTA IL BOSCO
OLTREPÒ PAVESE



a persona
PREZZO:
50€
PRENOTA SUBITO
TEL: 0637358400



DEGUSTAZIONE ENO-GASTRONOMICA

27 MAGGIO 2015 - ORE 20:30

Benvenuti lì dove la nebbia incontra il sole. L'enologo Dott. Claudio Galosi, ci guiderà nel viaggio attraverso il Bel Paese. Da NORD A SUD, alcune delle eccellenze vitivinicole, abbinata ai migliori piatti della tradizione siciliana, sapientemente preparati dallo Chef Vito Marino.

IL MENU

Aperitivo di Benvenuto:

- Arancinetto alla "Norma" con basilico fresco, ricotta salata di pecora e melanzane fritte.

Vino in Abbinamento:

- Oltrenero Cruasè Tenuta il Bosco, Oltrepo Pavese DOCG - Sboccatura Estate 2014

Antipasto:

- Carpaccio di orata di mare servito su insalatina, condito con olio EVO del frantoio Famiglia Barbera e fragole di Nemi
- Tortino di alici passato al forno con tuma filante e pane saporito.
- "Dadolata" di tonno rosso del mediterraneo, marinato agli agrumi ed erbe fresche.

Vino in Abbinamento:

- Grillo - (Grillo 100%) - Feudo Principi di Butera DOC - 2014

Primo:

- Paccheri artigianali del pastificio 'Pica', con pesto di pistacchi di Bronte, basilico e crostacei.

Vino in Abbinamento:

- Insolia - (Inzolia 100%) - Feudo Principi di Butera DOC - 2014

Secondo:

- 'Bauletto di pesce spada, ripieno di verdure saporite di stagione, condito con riduzione di aceto balsamico al nero d'Avola, accompagnato da finocchi al Gratin con sesamo siciliano.

Vino in Abbinamento:

- Riesi Doc (nero d'Avola 80% Syrah 20%) - Feudo Principi di Butera DOC - 2013

Dessert:

- Semifreddo alle mandorle d'Avola servito con cioccolato di Modica caldo fuso.

Vino in Abbinamento:

- Recioto di Gambellara DOC (100% Garganega), Podere 'Il Giangio' - 2011

