

Omaggio al Nerello Mascalese

***Serata siciliana
di cucina eoliana e vini dell'Etna con***

Adelaide Rando di Villa La Rosa, Filicudi
e l'azienda vinicola ***Terrazze dell'Etna***, Randazzo

Venerdì 27 marzo 2015 ore 20.30

Macco di fave con alici marinate

Rosè spumante brut (Pinot nero e nerello)

•

Dadolata di tonno con mandorle e capperi
su letto di soncino

Ciuri (Nerello vinificato in bianco)

•

Maccheroncini con pesce spada, melanzane e menta

Ciuri (Nerello vinificato in bianco) e Cirneco (Nerello in purezza)

•

Totani ripieni in umido ai capperi e pinoli
con insalata di cous cous

Cirneco (Nerello in purezza)

•

Primo sale siciliano

Cratere (Nerello e Petit Verdot)

•

Cannoli alla ricotta, pistacchio e cioccolato

Caffè

Serata a 48 euro a persona