

## Coerenza Evolutiva

11 Luglio 2019

Chef Massimo Mantarro e Claudio Ruta



Quota P.P.

120,00 euro.

Ore 20:30.

Loc: Ristorante Villa Antonio ( Taormina).

Abbinamenti a cura di Gabriella Scevola:

Marchese Antinori, Tenuta Montenisa.

Blanc De Blanc Franciacorta.

Perrier Jouet.

Zahara- Casa Di Grazia 2018.

Pinot Nero- Alouis Lagheder 2016.

Rais Moscato- Baglio Di Pianetto 2013.

\* Obbligatoria la prenotazione.

M.334-1401172

Il seguente menù è ideato e proposto per condividere memoria e identità di un territorio attraverso il gusto e l'eleganza dell'alta cucina.

### Amuse-Bouche

Corallo di riccio in guscio d'uovo con patate shakerate e al latte.

### Antipasto.

Crudità "surreale"

Crudo di pesci e crostacei con piselli, gelo di latte alla lavanda, brina al limone e maionese del pasticciere all'olio extra vergine di oliva.

### Primo Piatto

Plin di galinella di mare, melanzana viola, vongole e limone.

### Secondo Piatto

Riccio di calamaro verace, filetto di triglia su caponatina di melanzane al miele di timo, polvere di funghi e salsiccia fresca chiamamontana.

### Pre - Dessert.

Bronte d'Estate: Maccaron salato con mantecato di pistacchio di Bronte.

### Dessert

Fagioli cannellini, mandorle d'avola e caffè.