

Coerenza Evolutiva

14 Giugno 2019

Chef Massimo Mantarro e Peppe Barone



Quota P.P.

120,00 euro.

Ore 20:30.

Loc: Ristorante Villa Antonio (Taormina).

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

Tartare di vitello da latte alla senape, crumble al caffè, maionese di peperoni di Vittoria arrostiti.

Abbinato a:

Marchese Antinori, Tenuta Montenisa.

Blanc De Blanc Franciacorta.

Antipasto.

Triglia maggiore Tra i due Mari.

Abbinato a:

PerrierJouet.

Primo Piatto

Cresta di Gallo alla Stimpirata.

Abbinato a: Zahara- Casa Di Grazia 2018.

Secondo Piatto

Trancetto di Pauro in padella, melanzana viola caramellata e salsa alla pizzaiola.

Abbinato a: Pinot Nero- Alouis Lagheder 2016.

Pre - Dessert.

Mandorla ed Albicocca.

Dessert

Verde Pistacchio.

Abbinato a: Rais Moscato- Baglio Di Pianetto 2013.

