



Fuoco/Mare

La fertile terra del vulcano Etna incontra il ricco mare laziale

L'extra vergine Zammara e il vino della cantina Don Saro abbinati al pescato del nostro mare in una danza di profumi, sapori e abbinamenti rielaborati dalla creatività dello chef Di Mattia. Una 'fusion' regionale dalle incredibili e indimenticabili sfumature sensoriali, per un'esperienza enogastronomica esplosiva.

Due aziende virtuose, da generazioni impegnate nel raccogliere i frutti di una terra incredibile. L'Oleificio Russo e la Cantina Don Saro, ci racconteranno storie, saperi e tradizioni di una terra da sempre culla delle grandi civiltà del mondo antico.

IL MENU

Entrée di benvenuto con arancini di mare e degustazione di pane bruscato fatto in casa con olio extravergine di nocellara etnea ZAMMARA dell'Oleificio Russo

ANTIPASTO

**Calamaro delle coste Laziali e cous cous siciliano
Vino - Grillo Terre Mosse (Grillo) della Cantina Don Saro**

PRIMO

**Tortello fresco farcito di Baccalà alla Norma
Vino - Etna Bianco 'Respiro' della Cantina Don Saro**

SECONDO

**Pesce spada di Ponza alla siciliana (polvere di olive, capperi fritti, pomodorini siciliani al forno)
Vino - Etna Rosso 'Dioniso' della Cantina Don Saro**

DOLCE

**Cannolo di San Giuseppe con crema pasticcera al limoncello e agrumi di Sicilia.
Passito siciliano di Gebel Cantina Don Saro.**

Accompagnerà la serata il pane caldo artigianale con lievito madre dello chef DI MATTIA:

**Costo della serata
€ 50 a persona (solo su prenotazione)**

**Mercoledì 8 Febbraio 2017
h 20,30**