SERATE DIVINE

19 LUGLIO 2014 - CANTINE PODERI MARINI - "Terre di Cosenza: profumi e incanto di una storia di Vino"

MENÙ

Millefoglie di Arancia bionda tardiva di Trebisacce e melanzane di Rotonda (MT)
fritte con insalata di sgombro e mielata di fichi di Cosenza

Tortino di baccalà in crosta di mandorle di Amendolara su vellutata di Cedro di Calabria

Cavatelli dello Chef in salsa di tonnetto e fiori di zucca con scaglie di caciotta silana e pomodorino infornato

Turbante di pesce cefalo con spuma di caponata del nostro orto in salsina di fico d'india

Delizia alla liquirizia Amarelli con marmellata calda di albicocche di Rotondella (MT)
e Arancia bionda tardiva di Trebisacce

A CURA DELLO CHEF
Pietro Acciardi

ZERO
RISTORANTE

Note di Degustazione - CANTINA PODERI MARINI

Designed by StillWork srl