

SERATE DIVINE

5 LUGLIO 2014 - CANTINA DEL NOTAIO "il Vulcano nobile"

MENÙ



Mousse di zucchini con insalata di gamberi bianchi, grattugiata di Pecorino di Moliterno in salsa di menta e Olive Nere di Ferrandina

Trancio di polipo arrosto con cipolla di Tropea, caramellato di albicocche di Rotondella (MT) profumato al pesto di rucola selvatica

Riso di Sibari carnaroli ai frutti di mare con taccole e limone Dop di Rocca Imperiale

Involentino di rana pescatrice croccante con guanciale di Maiale Nero di Calabria su composto di patate silane e peperone crusco di Senise (PZ)

Medaglione di sfoglia farcita con crema di Amaro Ulivar e crema di Arancia bionda tardiva di Trebisacce

A CURA DELLO CHEF

Pietro Acciardi



Note di Degustazione - CANTINA DEL NOTAIO

