



CHAÎNE DES ROTISSEURS  
CONFRÉRIE MONDIALE DE LA GASTRONOMIE  
Bailliage di Palermo



Confédération Européenne des Gourmets  
Consolato generale d'Italia

Sabato 17 Dicembre 2016  
Conviviale alle ore 20:00  
Ristorante "Palazzo Brunaccini"  
"Menù tapas augurale"

Bonvenuto

- Bollicine e stuzzichini

Antipasti

- Ceviche (marinatura in succo di lime e zenzero) di pesce bianco locale con piccoli peperoni delle Madonie, cipolla rossa e sedano croccante
- Caponata di finocchi di Polizzi Generosa, capperi di Salina e mandorla pizzuta d'Avola
- Vitello cotto sottovuoto a bassa temperatura con salsa tonnata (maionese fatta in casa, capperi di Salina, tonno rosso di Trapani)

Primi

- Attupatelli di grano antico molito a pietra con fagioli Badda, patate viola e guanciale croccante dei Nebrodi
- Maltagliato con stracotto di calamari, seppie e polpo in conserva di pomodoro siccagno, muddica di pane di tumminia e salsa al nero
- fregola sarda con salsiccia di maialino nero dei Nebrodi e verdure spontanee delle Madonie (carolicelli, borragine e giri)

## *Secondi*

- *Filetto di ombrina con cime di rapa e mationese al lime*
- *Pancia di maiale cotta a bassa temperatura con salsa teriyaki e mele*
- *Brasato di carne cinisara con purea di patate all'olio extra vergine di oliva*

## *Dessert*

- *Cartusini al cioccolato*
- *Bavarese alla vaniglia con coulis ai frutti di bosco*
- *Zuppetta di ricotta con cioccolato di Modica, miele di ape nera sicula e pistacchi di Bronte*

## *■ Dolce Augurale*

## *Vini:*

- *Prosecco cantine Bottega*
- *Bianco (grillo-vignoer) cantina Berlingheri*
- *Rosso di Marco cantina De Bortoli*
- *Marsala cantina Buffa*