



3-7 giugno 2006

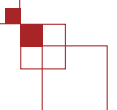
INCONTRI GASTRONOMICI SICILIANI





3-7 giugno 2006

INCONTRI GASTRONOMICI SICILIANI





Palermo, 2 giugno 2006

GRAND HOTEL FEDERICO II

ORE 20,30

TORTINO DI FAVE SU FONDUTA DI RAGUSANO

SFORMATO DI BUCATINI

FILETTO DI MAIALINO IN CROSTA DI PISTACCHI
CON SALSA AL PASSITO DI PANTELLERIA E MARMELLATA DI CIPOLLA ROSSA

FORMAGGIO RAGUSANO

SEMIFREDDO AI SEMI DI PAPAVERO
FRAGOLE E OLIVE NERE CANDITE

I VINI IN TAVOLA

VIGNA DI GABRI (DONNAFUGATA)
TANCREDI CONTESSA ENTELLINA (DONNAFUGATA)
MILLE E UNA NOTTE CONTESSA ENTELLINA (DONNAFUGATA)
BEN RYÉ PASSITO (DONNAFUGATA)



Palermo, 3 giugno 2006

GENOARDO PARK HOTEL

ORE 13,30

GRAN BUFFET
DELLA MELANZANA
NELLE CUCINE
MEDITERRANEE

TUTTA
LA GASTRONOMIA
MEDITERRANEA





Palermo, 3 giugno 2006

TONNARA FLORIO

ORE 21,00

FRITTI MISTI

RISOTTO MELE VERDI

SPACCATELLE AL RAGÙ DI CERNIA E RUCOLA

TORTINO AL TONNO

PASTICCERIA SICILIANA

SEMIFREDDI DI PISTACCHI, CANNELLA, GELSOMINO

I VINI IN TAVOLA

BIANCO D'ALCAMO (AZ. PLANETA)

CABERNET SAUVIGNON (AZ. RALLO)



Agrigento, 4 giugno 2006

BAGLIO DELLA LUNA

ORE 13,30

ANTIPASTO SORPRESA

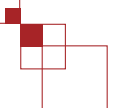
MACCHERONCINO DI PASTA FRESCA
CON PESCE, ZUCCHINE E MELANZANE

VITELLO CON ZAFFERANO, UVETTA E CHIODI DI GAROFANO
CON PUREA DI CAVOLFIORE

CREMA GHIACCIATA DI MANDORLE E FICHI SECCHI

I VINI IN TAVOLA

MARIA COSTANZA (AZ. MILAZZO)
NERO D'AVOLA (AZ. MARTORANA)
MARSALA (FLORIO)





Palermo, 4 giugno 2006

PALAZZO CONTE FEDERICO

ORE 21,00

FRITTURE TIPICHE

CROSTONE DI FARINA DI CECI CON BACCALÀ

SFORMATO DI PARMIGIANA

CON BOCCONCINI DI SCAMORZA AI CAPPERI E ACCIUGHE

GNOCCHETTI AL PESTO BIANCO E BOTTARGA

FAGOTTINO DI PESCE SPADA SU VELLUTATA ALLO ZAFFERANO

GELO DI MANDARINI

I VINI IN TAVOLA

PROSECCO E ZIBIBBO SECCO (YRNM)

BIANCO D'ALCAMO - LA SEGRETA (AZ. PLANETA)

TANIT PASSITO (MICELI)



Piazza Armerina. 5 giugno 2006

AL FOGHER

ORE 13,30

MINISTRA DI FRITTEDDA
STRUDEL DI BACCALÀ CON POMODORO SECCO

MILLEFOGLIE DI ALICI
CON MELANZANE E ZUCCHINE SU SPUMA DI POMODORO ALLA MENTA

FAGOTTELLO CON ARAGOSTA SU PIACENTINO CON GAMBERO E MANDORLE
CERNIA CON MOLLIKA SU INSALATA D'AGRUMI E FINOCCHI

SOUFFLÈ GHIACCIATO ALLA GIANDUIA

I VINI IN TAVOLA

ALMERITA BRUT (CONTE TASCA D'ALMERITA)
MANDRAROSSA FIANO (CANTINE SOTTESOLI)
COSTE ALL'OMBRA (CANTINA MAURIGI)
YANIR PASSITO (AZ. MID)





Taormina, 5 giugno 2006

HOTEL TIMEO

ORE 21,00

MILLEFOGLIE DI PATATE, PESCE STOCCO
E BROUINOISE DI VERDURE CROCCANTI

FARFALLE TONDE CON PERLE DI GANZIRRI E POMODORO

SCRIGNO DI PESCE SPADA

SPUMINO ALLA CANNELLA CON SORBETTO AL NERO D'AVOLA

I VINI IN TAVOLA

ALMERITA BRUT (CONTE TASCA D'ALMERITA)

ETNA BIANCO (CANTINE MURGO)

CHARDONNAY PRINCIPI DI BUTERA



San Giovanni La Punta, 6 giugno 2006

VILLA PARADISO DELL'ETNA

ORE 13,30

SFORMATINO DI ZUCCA CON SPECK, PROVOLA E PUREA DI FAVE

QUADRUCCI RIPIENI DI PRIMOSALE AI PISTACCHI E MANDORLE

TIMBALLO DEL MONZÙ

FILETTINI DI MAIALINI LARDELLATI

PATATE ALLO SPECK

FLAN DI VERDURE ALL'ACETO BALSAMICO

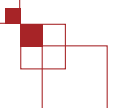
SEMIFREDDO ALLE MANDORLE CON SALSA DI CIOCCOLATO

I VINI IN TAVOLA

FRAPPATO (VALLE DELL'ACATE)

ROSSO DI VERZELLA (AZ. BENANTI)

MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO (AZ. BARONE DI VILLAGRANDE)





Taormina, 6 giugno 2006

LA GIARA

ORE 21,00

INSALATA DI MARE E CROSTACEI

RAVIOLI DI SCAMPI IN VELLUTATA CON ZUCCHINE

INVOLTINI DI MELANZANA CON TAGLIOLINI AL BASILICO

FILETTI DI PESCE CON BROUINOISE DI CAPPERI, LIMONE E POMODORI

BAVARESE DI CIOCCOLATA BIANCA CON SALSA MOKA

I VINI IN TAVOLA

MURGO EXTRA BRUT (AZ. SCAMMACCA)

PIETRAMARINA ETNA BIANCO (AZ. BENANTI)

ALASTRO (AZ. PLANETA)

MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO (AZ. HAUNER)



RAGUSA, 7 GIUGNO 2006

IL DUOMO

ORE 13,30

MOLLUSCHI E CROSTACEI GRIGLIATI SU PIZZA
MERLUZZO IN BRODETTO CON CIALDA E SORBETTO

RAVIOLI AL FINOCCHIETTO SELVATICO
CON CREMA DI RICOTTA AL LIMONE E GAMBERO
PASTA CON LE SARDE “FUIUTE”

RICCIOLA IN CROSTA DI PIESTACCHIO
CON SALSA DI BASILICO E VANIGLIA

BIANCO MANGIARE AL MOSTO COTTO CON CUCCÌA E GELATO

I VINI IN TAVOLA

ALMERITA BRUT (CONTE TASCA D'ALMERITA)
VALCANZIRIA (AZ. GULFI)
RIFLESSI DI SOLE (AVIDE)
DIAMANTE D'ALMERITA PASSITO (CONTE TASCA D'ALMERITA)





Siracusa, 7 giugno 2006

HOTEL DES ETRANGERS

ORE 21,00

SALAMINO DI SUINO NERO CON CARCIOFI

RISOTTO CON VERDURE E FORMAGGIO CAPRINO

TAGLIATA DI MANZO AL NERO D'AVOLA
CON PATATE AFFUMICATE E ZUCCHINE SCAPECE

TORTA DI RICOTTA IN PASTA FROLLA

I VINI IN TAVOLA

MURGO BRUT (AZ. SCAMMACCA)

FRAPPATO (AZ. VALLE DELL'ACATE)

CERASUOLO DI VITTORIA (AZ. C.O.S.)

SOLARIUM MOSCATO DI SIRACUSA (AZ. PUPILLO)