

News

La cena delle contaminazioni virtuose

Gentile Socio,

è un piacere per noi invitarvi
Domenica 29 gennaio alle ore 20.30 presso il ristorante Porta Marina Piccola a «La Cena delle Contaminazioni Virtuose», frutto del gemellaggio di Confcommercio Alessandria e Confcommercio Siracusa. Lo chef piemontese Massimo Martina, titolare del ristorante «Il Fiorile» di Borghetto Borbera (AL), sarà ospitato dallo chef siciliano Salvo Di Mauro nella splendida location del suo ristorante «Porta Marina Piccola» in Ortigia (Siracusa) per la realizzazione di un Menu che prevede per ogni portata (antipasto-primo-secondo-dolce) una versione tradizionale siciliana ed una «contaminata» da un ingrediente piemontese.

Al termine della serata gli ospiti voteranno i piatti rivisitati e quelli tradizionali proposti per esprimere il proprio gradimento. Tra i votanti, il più fortunato sarà estratto a sorte e vincerà un premio a sorpresa.

Per partecipare alla serata è necessaria la

The graphic is a menu for a dinner event. At the top, there is a diamond-shaped logo with 'SIRACUSA' at the top, 'ALESSANDRIA' at the bottom, and 'CONFCOMMERCIO IMPRESI PER L'ITALIA' in the center. Below the logo, the title 'Menu Contaminazioni Virtuose' is written in a large, elegant script font. Underneath the title, it says 'A CURA DI CHEF SALVO DI MAURO - CHEF MASSIMO MARTINA'. The menu is divided into sections by vertical lines. Each section has a bold heading followed by a list of ingredients. At the bottom of the menu, there is a small illustration of a smiling mouth with the text 'INSIEME C'È PIÙ GUSTO.' and the phrase 'CONTAMINAZIONI IN CUCINA: SIRACUSA VS ALESSANDRIA'.

ANTIPASTI:
GAMBERO DI NASSA E SPAGHETTI DI ZUCCHINE MARINATE, SPUMA DI POMODORO PACHINO
GAMBERO DI NASSA, POMODORO PACHINO, VERDURE IN AGRO

FANIA INSOLIA E CHARDONNAY - CANTINE GULINO SIRACUSA

PRIMI PIATTI:
SPAGHETTI ALLA CHITARRA, TONNO, RUCOLA, TARTUFO NERO DI SICILIA
SPAGHETTI ALLA CHITARRA, TONNO, RUCOLA, TARTUFO NERO DEL PIEMONTE

AKRAM CHARDONNAY - CANTINE GULINO SIRACUSA

SECONDI PIATTI:
GAMBERO ROSSO DI MAZARA BARDATO AL LARDO DI SUINO DEI NEBRODI,
SALSA BANDIERA, FINOCCHIO, ARANCIA.
GAMBERO ROSSO DI MAZARA IN TEMPURA DI BIRRA CRUDA E SESAMO

PRETIOSA ALBANELLO - CANTINE GULINO SIRACUSA

DESSERTS:
PARFAIT DI MANDORLA PIZZUTA DI AVOLA
TIRAMISÙ DI MANDORLA PIZZUTA DI AVOLA

DON NUZZO MOSCATO DI SIRACUSA - CANTINE GULINO

INSIEME
C'È PIÙ GUSTO.

CONTAMINAZIONI IN CUCINA: SIRACUSA VS ALESSANDRIA

Confcommercio Sicilia

Via Emerico Amari 11. - 90139 Palermo (PA)

Tel. 091 323420 - Fax 091 6110891 -

web: www.confcommerciosicilia.it - e-mail: sicilia@confcommercio.it

~~prenotazione entro venerdì 27 gennaio, contattando Confcommercio Siracusa al numero telefonico 0931 33823. I posti sono limitati ed il costo di partecipazione alla cena è di € 40,00/pers.~~

R.S.V.P