

[Link alla pagina web](#)

Mantarro e Ruta celebrano l'alta cucina stellata a Taormina | Rossetto e Cioccolato

Mantarro e Ruta celebrano l'alta cucina stellata a Taormina | Rossetto e Cioccolato
 Cerca Mantarro e Ruta celebrano l'alta cucina stellata a Taormina Amuse-Bouche Corallo di riccio in guscio d'uovo con patate shakerate e al latte Antipasto Crudità "surreale" Crudo di pesci e crostacei con piselli, gelo di latte alla lavanda, brina al limone



e maionese del pasticciare all'olio extra vergine di oliva. Primo Plin di gallinella di mare, melanzana viola, vongole e limone Secondo Riccio di calamaro verace, filetto di triglia su caponatina di melanzane al miele di timo, polvere di funghi e salsiccia fresca chiaramontana Pre - Dessert Dessert I vini in abbinamento saranno: Marchese Antinori di Tenuta Montenisa, Blanc De Blanc Franciacorta, Perrier Jouet, Grillo "Zahara" 2018 di Casa Grazia, Pinot Nero 2016 di Alouis Lagheder e Rais Moscato 2013 di **Baglio di Pianetto**. Costo della serata € 120,00 a persona (vini inclusi) Per info e prenotazioni +39 334.1401172 Devi essere connesso per inviare un commento. Proudly powered by WordPress Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per monitorare il traffico. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca qui . Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. X qui