

[Link alla pagina web](#)

"Coerenza Evolutiva": cena con gli chef stellati Massimo Mantarro e Claudio Ruta al ristorante Villa Antonio

Un menu ideato per condividere la memoria e l'identità di un territorio attraverso il gusto e l'eleganza dell'alta cucina: è in programma al ristorante Villa Antonio a Taormina la cena a quattro mani con gli chef stellati Massimo Mantarro e Claudio Ruta, giovedì 11 luglio alle 20.30. Il menu prevede come amuse-bouche un corallo

di riccio in guscio d'uovo con patate shakerate e al latte; antipasto composto da 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; plin di gallinella di mare, melanzana viola, vongole e limone come primo piatto e Riccio di calamaro verace, filetto di triglia su caponatina di melanzane al miele di timo, polvere di funghi e salsiccia fresca chiaramontana come secondo. Per concludere, macaron salato con mantecato di pistacchio di Bronte e fagioli cannellini, mandorle d'Avola e caffè. 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**.

