

[Link alla pagina web](#)

"Coerenza Evolutiva", a Villa Antonio cena esclusiva con gli chef Mantarro e Ruta - OroGastronomico - Oro in Cucina

"Coerenza Evolutiva", a Villa Antonio cena esclusiva con gli chef Mantarro e Ruta - OroGastronomico - Oro in Cucina TAORMINA (Me). Il prossimo 11 luglio al ristorante Villa Antonio, la seconda serata che vedrà ancora una volta protagonista l'alta cucina a Taormina. Un menu ideato per voler condividere la memoria e l'identità di un



territorio attraverso il gusto e l'eleganza dell'alta cucina. Sarà questo il menu creato a quattro mani dagli chef stellati Massimo Mantarro e Claudio Ruta e che sarà proposto in occasione della seconda serata di Coerenza Evolutiva, il ciclo di cinque cene in cui lo chef Mantarro vedrà alternare al suo fianco grandi nomi della cucina siciliana. L'evento con lo chef ragusano Ruta si terrà il prossimo 11 luglio alle 20.30 come sempre nella splendida cornice del ristorante Villa Antonio a Taormina, la cui vista su uno degli angoli più incantevoli della Sicilia, ossia l'isola Bella, apre il cuore e già predispone alla tavola. «L'idea è quella di ospitare dei colleghi chef con cui condividere la realizzazione delle diverse serate - afferma lo chef Mantarro - unite dalla semplicità di trascorrere insieme agli ospiti delle ore dedicate alla buona cucina e ovviamente a vini preziosamente selezionati». Incontri di trasparente convivialità che danno seguito alle sincere e numerose richieste pervenute dai tanti amici e appassionati della cucina di Massimo. Qui di seguito, intanto, il menu della serata del prossimo 11 luglio al quale saranno abbinate delle pregevoli etichette di vino selezionate da Gabriella Scevola. 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 Bronte d'Estate Macaron salato con mantecato di pistacchio di Bronte Dessert 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**. Costo della serata 120 € a persona (vini inclusi). Per info e prenotazioni +39 334 1401172 Massimo

Mantarro è lo chef del ristorante Principe Cerami che si trova all'interno dell'hotel San Domenico di Taormina e vanta due stelle Michelin. Umiltà,... RAGUSA. Chef Claudio Ruta. In occasione della Festa della Donna, il prossimo 8 marzo il ristorante La Fenice di Ragusa... Your email address will not be published. Inserisci una risposta in cifre: Video Il giornale di informazione enogastronomica che insegna a saper riconoscere il “buon cibo” e a scegliere in modo “consapevole”. Partendo dalle storie di uomini e donne che, con amore e sacrificio, hanno messo in piedi la loro azienda, Orogastronomico ne presenta il prodotto. Non mancano le curiosità e le chicche sul mondo culinario Privacy Overview This website uses cookies to improve your experience while you navigate through the website. Out of these cookies, the cookies that are categorized as necessary are stored on your browser as they are essential for the working of basic functionalities of the website. We also use third-party cookies that help us analyze and understand how you use this website. These cookies will be stored in your browser only with your consent. You also have the option to opt-out of these cookies. But opting out of some of these cookies may have an effect on your browsing experience. Necessary cookies are absolutely essential for the website to function properly. This category only includes cookies that ensures basic functionalities and security features of the website. These cookies do not store any personal information.