

"Se tu segui la stella non puoi fallire al glorioso porto"
(Dante, XV Canto, Inferno)

IMPARARE DAI MAESTRI: alla ricerca della propria stella



M *Maestri*
del
Gusto TORINO E
PROVINCIA

CENA

giovedì 21 Marzo · ore 20.00

Lo chef è: **Alessandro Russo**

ANTIPASTO

Caponata alla siracusana
con ciglia di cioccolato fondente

Scaccette modicane con pomodoro e cipolla,
melanzane, verdure di campo

Piccoli panuzzi di Modica

BIRRA LA ROMANTICA

PRIMI

Casarecce di pasta fresca alla Bellini
(pomodoro, melanzane, ricotta salata, basilico)

Gilecco con crema di melanzane e pistacchio di Bronte

BIRRA LA ROMANTICA

SECONDI

Filettino di suino ubriaco al nero d'Avola
e arancia Tarocco con piacentino Ennese
allo zafferano e veli di pane di tumminia

Purè di patate al finocchietto selvatico
e pere spinella dell'Etna

BIRRA LA REALISTA

Sorbetto all'arancia sanguinella

DESSERT

Tortino al pistacchio con crema all'arancia
e cialda di cannolo con ricotta
e gocce di cioccolato

Ravioline trapanesi
e piccole paste di mandorle

BIRRA LA REALISTA

*I piatti sono realizzati
utilizzando materie prime dei Maestri del Gusto
della Provincia di Torino:*

| | |
|--------------------|--------------------------------|
| Verdure | Le primizie di Osvaldo, Torino |
| Formaggi | Borgiattino, Torino |
| Carne | Barberis, Torino |
| Frutta | La frutteria di Gaido, Rivoli |
| Miele | Mario Bianco, Caluso |
| Pane e grissini | Perino Vesco, Torino |
| Birra e cioccolato | Piazza dei Mestieri, Torino |