

Entusiasmante, coinvolgente, intensa e di grande allegria, questi gli aggettivi espressi a fine serata dai 50 partecipanti alla cena del 29 Novembre al ristorante la"**Galleria**" a Cefalù, nel corso della quale quattro raffinati piatti hanno incontrato in un crescendo sensoriale quattro grandi vini della storica azienda toscana
Marchesi Antinori
.

Ecco la sequenza delle portate e dei vini che abbiamo assaggiato con grandissima soddisfazione:

Carpaccio di caciocavallo e manzo salato su insalatina balsamica.

Franciacorta Montenisa Dizero

Risotto (gemma di Carnaroli) con pecorino pere zest di limone e nocciole tostate
Cervaro della Sala 2011

Reale di manzo ai frutti rossi con tortino di patate e carote
Guado al Tasso 2010

Crema di latte al miele e croccante di mandorle
Muffato della Sala 2008

La galleri fotografica del grande evento.

{morfeo 60}