

I nostri auguri gourmet!!! La cena degli auguri Ais Palermo di **Lunedì 28 dicembre si è svolta** al ristorante Secondo Tempo Termini Imerese dello chef Salvo Campagna, è stato un momento di splendida convivialità tra amici che condividono una grande passione per il vino. Sono state cinque le portate abbinate a 7 vini interessantissimi.

Menù

Baccalà in olio cottura su vellutata di zucca rossa con pralina di burrata e riso soffiato e aria di zenzero

Petto d'anatra leggermente affumicato servito tiepido con purea di castagna e salsa al tè rosso, miele e agrumi

Busiate con calamaretto spillo, finocchietto selvatico, zenzero cavolo romanesco e pane tostato al nero di seppia

Cosciotto di suino nero cotto a bassa temperatura con purea di finocchi e verdure candite

Agrumi in 3 consistenze

Vini in abbinamento

Champagne Grand Cru Grande Reserve Etiquette Dorée Comte de Senneval (Francia)
Shiarà Catarratto 2014 Castellucci Miano (Sicilia)
Cutizzi Geco di Tufo 2014 Feudi San Gregorio (Campania)
Riesling Spatlese 2014 Wehlener Sonnenuhr Dr. Loosen (Mosel-Germania)
Tre Vigne Barbera d'alba 2010 Vietti (Piemonte)
Grattamacco Bolgheri Superiore 2004 Collemassari (Toscana)
Sauternes 2014 Chateau Pick Laborde (Bordeaux-Francia)

Galleria foto su Facebok Ais Palermo ***(clicca)***