Scritto da Administrator Domenica 01 Dicembre 2013 00:00



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

Cena vini Antinori a la "Galleria" a Cefalù

Scritto da Administrator

Domenica 01 Dicembre 2013 00:00

La galleri fotografica del grande evento.

{morfeo 60}