



Spendida serata la cena conviviale svoltasi il 6 Dicembre 2012 al ristorante "La Galleria caffè letterario" di Cefalù , l'elegante spazio multisensoriale del sommelier Angelo Daino. Nel corso della serata, Loris Biatta proprietario de " **Le Marchesine**" e Luigi Salvo delegato Ais di Palermo, hanno raccontato i 4 Franciacorta in abbinamento al raffinato menù della cena: arancine di cous cous con cuore morbido di provola fresca madonita e vellutata di porro in abbinamento al Franciacorta Brut,

le caserecce con patate funghi porcini cozze e finocchietto selvatico con il Franciacorta Brut Blanc de Noir, il filetto di lampuga ai profumi di arancio, fiori secchi e croccante di pane aromatico con purea di castagne in abbinamento al Franciacorta Brut Secolo Novo, e la crostata con crema di ricotta e frutti rossi con Opera Rosè Demi Sec.

[Guarda la Galleria fotografica dell'evento](#)

{morfeo 53}