



Con la partecipazione di



Le Soste di Ulisse

STREET FOOD
Serata Siciliana

Giovedì 17 ottobre 2019
dalle ore 20.00

18 specialità per un viaggio nei gusti e nello stile di Sicilia

Capocollo di maialino nero dei Nebrodi
cotto a bassa temperatura con mele dell'Etna caramellate,
riduzione di frutti di bosco e salsa barbecue

SALVATORE CAMPISI

Dolce...crostacei
PINO CUTTAIA

Pane, panelle e gambero rosso,
con ricotta vaccina al limone

MARCO BAGLIERI

Sfincione Bagherese
TONY LO COCO

Arancino liquido
GIOVANNI GUARNIERI

Scafazzè & cuscusu
FILIPPO LA MANTIA

Arancino
cento per cento Sicilia
TOMMASO CANNATA

Tagliolino di pasta fresca
con porcino bianco dell'Etna,
salsiccia di Linguaglossa battuta al ceppo
e scaglie di pecorino al tartufo nero
GIOVANNI SANTORO

Uovo con salsa di pomodoro,
spuma di Ragusano e Basilico
VINCENZO CANDIANO

Il cannolo siciliano
CORRADO ASSENZA

Paccheri al ragù di triglia
VITTORIO BRIGNOLI

Lenticchie del territorio allo zafferano,
con bocconi di coniglio ai sentori di fumo, in pasta croccante
ANGELO TRENO

Falso magro di pescatrice
GIUSEPPE COSTA

Sarde in beccafico
con cipolla in agrodolce e insalata di limoni
ALESSANDRO RAVANA'

Essenza di Sicilia
GIUSEPPE GERACI

Sgombro
bruciato con mozzarella,
finocchietto di mare,
zuppa di olive
e capperi canditi
MARTINA CARUSO

Cipolla di Giarratana
alla birra con Sausizzedda o Ficazza di tonno,
cuccia di russello e zafferano delle Indie
CLAUDIO RUTA

Suitt Drims
ANDREA GRAZIANO

Tonno del Mediterraneo:
tartare e carpaccio
DA VITTORIO