

Primo Piano

G7, il pranzo dei Signori. Vini di Donnafugata e Federico Graziani. Cucina Massimo Mantarro

di: Redazione

26 maggio 2017



Menu

G7 di Taormina: sul “clima” proprio non c’è intesa; mentre su migranti e sul terrorismo internazionale si va avanti a compromessi.

Almeno “... è un forte messaggio di amicizia, vicinanza e solidarietà alla Gran Bretagna”, riferendosi all’attentato di qualche giorno fa, ha dichiarato il nostro premier **Paolo Gentiloni**.

A rendere le trattative meno faticose c’è **Massimo Mantarro**, chef del Principe Cerami (due stelle Michelin) ed executive del **Grand Hotel San Domenico**; insieme allo chef pasticciere, **Adriano Plumari**.

Di seguito il menù, mentre i vini – diversamente dalle previsioni di qualche famosa testata online – sono il Lighea, lo Zibibbo secco di **Donnafugata**; e l’Etna Rosso – Profumo di Vulcano di **Federico Graziani**.

Di Melanie Trump e del menù del gruppetto delle *First Ladies* abbiamo già parlato qui.



Menu

Beef fillet cubes cooked in a saucepan with Marsala wine sauce



*Creamy parbolified risotto with saffron from Enna
and butter-flavoured baby carrots*



*"Bella Elena" style pear, filled with ricotta chese quenelle
wild fruits*

Still and sparkling mineral water

*White wine: Lighea * Zibibbo DOC 2016 * Donnafugata*

*Red wine: Profumo di Vulcano * Etna Rosso DOC 2013 * Federico Graziani*

Caffee or Tea

Friandises

Taormina, May 26th

Chef de Cuisine: Massimo Mantarro

Chef Pâtissier: Adriano Plumari