

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 pasticcere, **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 cheese 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*

*Coffee or Tea*

*Friandises*

*Taormina, May 26<sup>th</sup>*

*Chef de Cuisine: Massimo Mantarro*

*Chef Pâtissier: Adriano Plumari*