

Appuntamenti Brevi

Cusumano al Charleston di Palermo con i Presìdi Slow Food

di: Redazione

20 novembre 2016





Con oltre 50 anni di storia, il **Charleston** è una vera e propria icona della ristorazione palermitana. Tra i “Locali Amici” della condotta Slow Food di Palermo e candidato a divenire prossimamente un locale delle “**Alleanze**”, il ristorante organizza **giovedì 24 Novembre** alle **ore 20.30** (Viale Regina Elena, 37/39 – Mondello, PA; tel. 091450171, vedi sito internet) una cena-evento dedicata alla stagionalità, alla biodiversità, ai **Presidi**; in collaborazione con la cantina vinicola **Cusumano**.

Di seguito i piatti:

Menù

Zuppa di fave di Leonforte con piccolo soutè di frutti di mare

*

Risotto con zucca rossa e fiore sicano

*

Filetto di pesce Sampietro cotto sulla sua pelle con cristalli di sale di Mozia su finocchio

gratinato e arancia disidratata

*

La patata e lo sparacello palermitano

*

Ricotta di Capra girgentana con Mandorle di Noto pestate su frutti rossi e Manna

vini:



CUSUMANO

Continua la stagione degli eventi:

Giovedì 24 Novembre i protagonisti saranno i prodotti simbolo della biodiversità.

E' tempo di Slow Food® Palermo

24 Novembre 2016 | ore 21.00

MENU DEGUSTAZIONE

Zuppa di fave di Leonforte con piccolo soutè di frutti di mare

Risotto con zucca rossa e fiore sicano

Filetto di san Pietro cotto sulla sua pelle con cristalli di sale

di Mozia su finocchio gratinato e arancia disidratata

La patata e lo sparacello palermitano

Ricotta di capra Girgentana con mandorle di Noto pestate su
frutti rossi e manna

€ 55,00

CHARLESTON
banqueting & catering dal 1967

In collaborazione con l'azienda vinicola

