

Appuntamenti Primo Piano

Shà, la festa Magnum & Champagne di Shalai. A Linguaglossa, domenica 26 agosto, ore 18.00

di: Redazione

5 agosto 2018



Seconda edizione per **Shà**, la festa etnea dedicata al mondo dello **Champagne**. La data e il luogo, **domenica 26 Agosto 2018** alle 18.00 allo **Shalai Resort** di **Linguaglossa**.

L'evento, nato quasi per gioco da un'idea di **Leonardo e Luciano Pennisi**, vuole diventare un appuntamento fisso nell'ultima domenica di agosto di ogni anno:

Un territorio già vocato alle bollicine, com'è quello etneo, non può che arricchirsi di eventi come questo che portano ai piedi del vulcano gli artefici della spumantizzazione

Si degusteranno, rigorosamente in formato **Magnum**, le seguenti *Maison*:

- **Marie Courtin** – *Efflorescence, Extra Brut*
- **Andrè Beaufort** – *Brut 2018*

- **Billecart-Salmon** – *Brut reserve*
- **Steinbrück** – *Cuvée brut*
- **De Saint Gall** – *Orpale 2004*
- **Laherte Frères** – *Blanc de Blancs, Brut Nature*
- **Bourgeois Diaz** – *Cuvée*
- **Pierre Gerbais** – *L'Osmose, Extra Brut Blanc de Blancs*
- **Bérèche et Fils** – *Brut Reserve*
- **Paul Louis Martin** – *Grand Cru Brut Millesime 2010*
- **Frison Goustane** – *Brut Nature*

Ad accompagnare la degustazione, la cucina dello chef **Giovanni Santoro**, una stella Michelin, che proporrà un'importante selezione di finger food, primi e secondi piatti. I cocktail saranno curati da *Christian Sciglio*, host del *Morgana Lounge* di Taormina.

Shalai Resort

Via Guglielmo Marconi, 25

Linguaglossa (CT)

Tel. 095.643128

www.shalai.it

Menu Evento Thà

i finger food al vassoio

pane, burro e alici
biscotto di frolla gorgonzola e pere
anelletti fritti agnello e ginepro

i primi

riso carnaroli con fegatini e animelle mantecato alle erbe
aromatiche

spaghettoni artigianali al cerniotto affumicato, crema di topinambur e
crumble di acciughe e finocchietto

i secondi

pesciolino fritto
baccalà in tempura e maionese al limone
porchetta di maialino con panino e vari intingoli
manzo glassato e patata fondente

Chef Giovanni Santoro

Qualche foto della passata edizione: