WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Appuntamenti In evidenza

Sobremesa, il ristorantino di Palermo dall'accento portoghese

di: Redazione

25 giugno 2019



A Piazza Borsa c'è un angolo riservato e trasparente. Dalle vetrate si scorge l'anima del posto: design semplice e lineare, qualità perfettamente in armonia con la filosofia della cucina.

Si tratta di **Sobremesa**, un ristorantino che ha aperto i battenti da circa un mese. Il suo nome è frutto di una romantica storia d'amore. Racconta il titolare, **Luca Lo Dico**:

In Portogallo, Sobremesa, che letteralmente significa "Sulla tavola", è quel lasso di tempo magico in cui, a fine pasto, si resta seduti a chiacchierare. È il momento conclusivo, quando il fidanzato chiede la mano della propria sposa. Per ragioni personali non abbiamo potuto vivere questo momento, così come gesto d'amore ho dedicato questo locale a mia moglie, in memoria di quell'attimo mai vissuto, ma tanto sperato

Le materie prime sono selezionate dallo chef di casa **Pietro Li Muli** in base alla qualità e alla provenienza.

Il **29 giugno alle 20.30** è in programma una serata dal nome "**Sobremesa, morsi e sorsi con Todaro**" con presentazione del nuovo menù estivo.

I piatti saranno abbinati ai vini dell'azienda **Todaro** di San Giuseppe Jato (Pa), che da pochissimo ha rinnovato la sua cantina, in un percorso multisensoriale. Ospite in sala sarà proprio il produttore **Giuseppe Todaro** che, insieme al giornalista palermitano e sommelier Ais Italia **Marcello Malta**, descriverà i vini da vitigni autoctoni dell'azienda.

Il menù della serata prevede:

Amuse-bouche
Sfera di mozzarella di bufala Dop ripiena di pomodoro su specchio di basilico

Antipasto
Cruditè di pesce aromatizzato al pompelmo, pepe di Sichuan,
noce pesca con gelato all'avocado e polvere di peperoncino

Nihal Todaro 2018 (Grillo)

* * * * *

Primo piatto
Corde di chitarra feudo Mondello con crema di mandorle di Avola, zenzero e fasolari

Primo piatto
Carnaroli alla mela Smith, crema di zucchine genovesi e cialda di Ragusano Dop

Ginestra Todaro 2016 (Catarratto)

* * * * *

Secondo piatto
Capocollo di maialino nero dei Nebrodi Dop, cotto a bassa temperatura con scarola, purè di melanzane arrosto, sua demi-glace e cialda croccante di tuma persa

Feotto Todaro 2016 (Perricone)

* * * * *

Dessert
Mousse di ciliegia dell'Etna alla riduzione di*Perricone Feotto Todaro*, aloe vera candita, cilindro di riso Acquerello al cioccolato "Valrhona", zenzero candito, peperoncino e pistacchio salato

Cantine Marilina Pioggia di Stelle (Nero d'Avola Passito)

Sobremesa – Ristorantino
Piazza Cassa di Risparmio, 11
Palermo
Tel. (dalle 18 alle 22:30) 091202824
Tel. (dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 22:30) 3755245455
www.sobremesaristorantino.it