

Appuntamenti In evidenza

# Shà, Shalai festeggia con 10 Champagne e 10 piatti i suoi primi 10 anni

di: Redazione

23 agosto 2019



SHAI  
Shalai & Champagne

Fine Dining & **Champagne** sull'Etna? Si chiama **Shà** la proposta di fine estate di Luciano e Leonardo Pennisi con l'indispensabile contributo del chef della casa Giovanni Santoro. Appuntamento allo **Shalai Resort** di Linguaglossa (Ct), domenica 25 agosto, ore 20.00

Shà è anche la festa nella festa, l'occasione per festeggiare i primi dieci anni di attività di Shalai, l'elegante dimora che la famiglia Pennisi ha creato nel 2009.

#### *Champagne*

Dieci maison di Champagne e dieci abbinamenti firmati dallo chef stellato Giovanni Santoro. I vini: Marie Courtin Efflorescence, André Beaufort Brut 2008, Billecart-Salmon Brut Reserve, Steinbruck Cuvée Brut, De saint gall "Orpale" 2004, Laherte Frères Blanc de Blancs Brut Nature, Pierre Gerbais "L'Osmose" Extra Brut, Bérèche et Fils Brut Reserve, Val Frison "Goustane" Brut Nature.

## Menù

Inizio con Canapè di frolla salata con bavarese di tonno e pomodoro, bavarese di spinaci e gorgonzola, bavarese di melanzane e basilico; Gamberone rosso fritto in tempura e salsa dolce all'arancia. Crudo di gambero rosso con stracciatella di burrata e centrifuga di pomodoro datterino al basilico; Vitellina a punta di coltello con fonduta di formaggi siciliani e bacche di ginepro dell'Etna, affumicata agli aghi di pino; Terrina di pollastrella profumata agli agrumi con salsa all'arancia e verdure in agrodolce; Carnaroli mantecato al maiorchino, con pere cotte al Marsala, anatra affumicata e noci tostate; Zuppetta calda di crostacei con spaghetti artigianale spezzato e profumo di verdello siciliano; Spaghettoni artigianali al pomodoro fresco e basilico; Tonno rosso del Mediterraneo fuori dalla Norma. Si conclude con la Guancetta di manzo glassata, accompagnata da tagliatelle di ortaggi e crema di mele cotogne.

Per l'acquisto del biglietto, esclusivamente in prevendita, contattare direttamente la struttura al tel. 095 643128.

## Shalai

via G. Marconi, 25

tel. 095643128

www.shalai.it



**SHAI**  
Shalai & Champagne

**Maison**

- Marie Courtin  
*Efflorescence*
- Andrè Beaufort  
*Brut 2008*
- Billecart-Salmon  
*Brut Reserve*
- Steinbrück Cuvée  
*Brut*
- De saint gall  
*"Orpale" 2004*
- Laherte Frères  
*Blanc de Blancs Brut Nature*
- Bourgeoise Diaz  
*"Cuvée M" Extra Brut*
- Pierre Gerbais  
*"L'Osmose" Extra Brut*
- Bérèche et Fils  
*Brut Reserve*
- Val Frison "Goustane"  
*Brut Nature*

**25 Agosto**  
ore 20.00

**SHALAI**  
resort

Alcune foto dell'evento 2017:

