



MANDRAROSSA VINEYARD TOUR 2016

Menfi, Sicilia 27 - 28 Agosto

BANCHI DI DEGUSTAZIONE CUCINA CONTADINA

CASA MANDRAROSSA

BANCO DEL PANE

Pane di farina di Tumminia

Pane di farina di Russello

Pane di farina di grano duro biologico

Cunzato con: chiappe di pomodoro secco, olive di Nocellara schiacciate, origano secco nostrano

Cooking demonstration: preparazione di pani tipici

Condito con olio Val di Mazara dop

Vino consigliato: Grecanico

BANCO DELLA PASTA

Busiate con salsa di pomodoro e melanzane fritte

Cooking demonstration: preparazione delle busiate fresche fatte a mano

Condito con olio Biancolilla

Vino consigliato: Grillo

BANCO DEI FORMAGGI

Vastedda del Belice dop, Primosale, Tuma, Ricotta di pecora

Accompagnato con: marmellate di frutta biologica e miele

Grissini di grano duro biologico e biscotti di semola

Vino consigliato: Nero d'Avola

BANCO DELL'ORTO

Peperonata e cipolla partannisa

Caponatina di melanzana

Accompagnato con: pane di grano duro biologico

Condito con olio Nocellara

Vino consigliato: Fiano

BANCO DELLA FRUTTA

Anguria, melone giallo, uva

Vino consigliato: Caladeitufi vendemmia tardiva

BANCO DEI DOLCI

Sfincie

Cooking Demonstration: preparazione delle Sfincie

Vino consigliato: Caladeitufi vendemmia tardiva

PINETA MOLINARI

BANCO DELLE SARDE

Sarde allo spiedo con Cipolla rossa di Partanna, Aceto di casa

Pane di grano duro biologico

Cooking Demonstration: preparazione delle sarde allo spiedo

Condito con olio Nocellara

Vino consigliato: Chardonnay

BANCO DELLA FRUTTA

Anguria, melone giallo, uva, granita di limone

Vino consigliato: Caladeitufi vendemmia tardiva

APERTURA AL PUBBLICO

DEI BANCHI CUCINA DEGUSTAZIONE h12-20



CONDIVIDI IL TUO VINEYARD TOUR SUI SOCIAL:

#mandrarossa #vineyardtour