

EATALY WINE FESTIVAL 2019 - PROGRAMMA

LE CANTINE

Brandini
Mirafiore
Fontanafredda
Borgogno
Serafini e Vidotto
Le Vigne di Zamò
Poderi Marchesi Migliorati
Certosa Belriguardo
Ferrari
Feudi San Gregorio
Tema di Zoe
Campo alle Comete
Ognissole
Basilisco
Citari
Buscareto
Marenco
Tenimenti d'Alessandro
Masi
Il Poderaccio
Donnafugata
Colonnara
Mossio
Benanti
Firriato
Fattoria La Rivolta
Opera 02
Antica Enotria
Biancavigna
Sullali
Derbusco Cives
Gancia
Villa Gianna
Casale della Ioria
San Giovanni
Cincinnati
Marco Carpineti

San Marzano
Martini
Tenuta Carobbio
Losito

AREA FOOD

PAOLO TRIPPINI

👉 Crocchetta di coda alla vaccinara | 2 gettoni

👉 Tonnarelli cacio e pepe e baccalà | 4 gettoni

👉 Fagottino di ricotta e verdure con salsa di agrumi | 3 gettoni

EATALY

I crudi di carne della Macelleria

👉 Gradisca, carne Fassona de “La Granda” maturata con miele di alta montagna e tè seuchong, con rucola e olio evo | 2 gettoni

👉 Cruda con battuto di olive e capperi - carne di Fassona de “La Granda” con olive taggiasche e capperi | 2 gettoni

👉 Il Tagliere di Salumi e Formaggi | 4 gettoni

Montebore “Vallenostira”, Pannerone ” Carena”, Toma di Brigasca “Il Castagno”, Susianella viterbese”Coccia Sesto”, Mortadella “Negrini”, Mariola “F.lli Salini” con Focaccia genovese della panetteria di Eataly

GELATO D’ESSAI di Geppy Sferra
2 gusti | 1 gettone

Gelato da asporto 500 gr | 6 gettoni

Gusti: Zabaione al passito di Pantelleria; Ricotta romana e visciole; Nocciola romana dop; Mandorla di Toritto e miele; Cacao puro Sur del lago; Fragola di Terracina; Mela al Calvados

BARRA PESCHERIA CON CUCINA

👉 Mini tartare di ricciola alla ponzese | 3 gettoni

👉 Stracciatella di bufala, scampo crudo di Mazara del Vallo, lime e bottarga | 3 gettoni

👉 Alici del tirreno in carrozza e calamaro del mediterraneo fritto | 4 gettoni

👉 Gnocchetto Schiorlin, gambero rosso, pachino e pecorino De Roma | 4 gettoni

SALATO

👉 PATATA FARCITA con verdure | 3 gettoni

👉 PATATA FARCITA con formaggio | 3 gettoni

👉 PATATA FARCITA con tartufo | 4 gettoni

I CORSI E GLI INCONTRI 🧑🍳

Il circolo della bottiglia: incontro con il produttore

VENERDI' 10 MAGGIO - Terzo Piano

“Nati dal vulcano: i vini icona della Cantina Benanti” con Agatino Failla - ore 18:30 - 19:15 | €10

“Masi presenta: i grandi rossi della Valpolicella”, con Federico Bosimini - ore 19:30 - 20:15 | €5

SABATO 11 MAGGIO - Terzo Piano

“Gli spumanti di Colonnara: il volto brioso del Verdicchio delle Marche”, con Emiliano Berardi - ore 18:30 - 20:15 | €5

“Donnafugata racconta la Sicilia” - ore 19:30 - 20:15 | €10

VENERDI' 10 MAGGIO

Cooking Show a cura Di Geppy Sfera e Marco Mezzaroma - Terzo Piano

ore 18:00 - 18:30

Nel "Ristorante di Gelato", novità assoluta nel panorama della ristorazione, gastronomia e gelateria tradizionale si incontrano per dare vita a dei piatti dal sapore decisamente unico, partendo dal gelato e senza mutarne affatto le caratteristiche tradizionali. Anzi, facendo in modo che sia la gastronomia ad armonizzarsi alle qualità peculiari della gelateria artigianale.

Piatto: Crema di piselli, menta e pomodori secchi con gelato al fior di latte nobile

Corso di degustazione "Sangiovese vs Pinot Nero" - Aula Vino | 2° Piano

Ore 19:00 - 21:30 | €35,00