

CENA DI ABBINAMENTO "Cibo/Vino"



Per tutti gli amanti del cibo e in particolare del mondo del vino si è pensato di organizzare una cena di abbinamento tra la cucina di Marco Cialini, il giovane chef in forza al nuovo ristorante "IF", il primo **Smart Food Club Restaurant d'Italia**, situato all'interno dello storico circolo **T.C. Kipling Tennis**, ed i vini della cantina "Duca di Salaparuta (TP)", famosa e consolidata realtà ormai ai vertici dell'eccellenza nel panorama vitivinicolo italiano.

Tale evento è stato ideato anche per anticipare il primo corso di "Avvicinamento al Vino" che si terrà nelle prossime settimane all'interno dei locali del **Kipling** e che verrà illustrato durante la cena da Fabrizio Vicari di **GustoVino** e Carla Campus, uno dei relatori del corso che sarà presente alla serata.

La cena sarà composta da quattro portate realizzate per l'occasione da Marco Cialini alle quali accosteremo 4 vini della cantina siciliana, un gioco di abbinamenti che susciterà sicuramente l'interesse ed il desiderio dei futuri corsisti!

Questo il menu:

ANTIPASTO

Finger di balanzoni al parmigiano con favette, guanciale tostato e pere caramellate
Abbinato a: "Duca Brut" (Grecanico, Chardonnay)

PRIMO

Panciotti con melanzana e scamorza con bottarga di muggine
Abbinato a: "Star" (Insolia, Chardonnay)

Ravioloni con formaggio Asiago e radicchio rosso di Treviso, piccole verdure, salsa di cipolle di vino
Abbinato a: "Kados" (Grillo 100%)

SECONDO

Brasato al "Nero d'Avola" e la sua polentina al forno
Abbinato a: "Passo delle Mule" (Nero d'Avola 100%)

DOLCE

Semifreddo alle nocciole su zabaione alla vaniglia
Abbinato a: Passito di Pantelleria (Zibibbo 100%)

Il costo della cena è di 28€ per i soci, 32€ non soci

Vi aspettiamo quindi **Venerdì 31 alle 20,30** al ristorante del Kipling in via dei Cantelmo 129, ma consigliamo sempre di prenotarvi per tempo!

Posti limitati e prenotazioni obbligatorie al: 06/45.68.60.90

P.S. L'evento è anche su FB dove potrete seguire tutti gli aggiornamenti relativi allo chef ed alle sue preparazioni, alla storia dei vini etc...stay tuned!

