

 **MANDRAROSSA**  
**VINEYARD TOUR 2017**  
Menfi, Sicilia 26-27 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