

DONNAFUGATA®

Calici di Stelle 2021

10 Agosto, Tenuta di Acate - Vittoria

Degustazione “Sotto le Stelle”

Donnafugata Brut 2016 Metodo Classico Sicilia Doc

Amuse - bouche mediterranee

Vigna di Gabri 2012 Sicilia Doc

*Carpaccio di gambero rosso di Mazara con crumble al basilico,
polvere di olive nere e petali di agrumi*

Chiarandà 2010 Contessa Entellina Chardonnay Doc

*Arancino di baccalà mantecato su carota d'Ispica, confettura di peperone
e cialda di riso croccante*

Floramundi 2018 Cerasuolo di Vittoria Docg

Saccoccio di orzo perlato in carta fata, con zuppeta di pesce del Mediterraneo

Contrada Marchesa 2018 Etna Rosso Doc en primeur

Sarago in poché su sauté di cozze e patate, pomodorino e gambero rosso di Mazara

Mille e Una Notte 2009 Contessa Entellina Doc

Ben Ryé 2009 Passito di Pantelleria Doc Magnum

*Cre moso alla vaniglia con cuore all'albicocca su biscotto caprese
Crumble al cioccolato fondente e mandorle caramellate*

Menù a cura dello chef Marco Failla - Villa San Bartolo