



RALLO 1860

BOCCONE



A cena con **NOT vini franchi** all'Osteria Ballarò.

*Lunedì 16 gennaio*

Quattro piatti dello Chef **Chef Calogero Branca** abbinati ad altrettanti vini di **Casa Caterina Metodo Classico** e **Azienda Agricola Rallo**.

Il prezzo è di € 45 a persona, i piatti sono da scegliere da un Menù à la carte sotto riportato. Si consiglia di prenotare per tempo.

Saranno presenti i produttori.

Info e prenotazioni: 091.326488, [osteriaballaro@gmail.com](mailto:osteriaballaro@gmail.com)

### ***Menù à la carte***

Un antipasto a scelta tra:

Polpo con patate e maionese di vegetali

Oppure

Ballarò street food

Panelle, croccché, arancinetta al ragù, arancinetta con mortadella al pistacchio e bufala, sfincione palermitano, mozzarella in carrozza

Oppure

Flan di zucca al tartufo, erborinato di capra Girgentana, chips di fichi e nocciole

**Vino in abbinamento: Cuvée 60 Blanc de Blancs, annata 2017, Casa Caterina -Monticelli Brusati, Lombardia- (Uve: Chardonnay 100%)**

*La Cuvée 60 è ottenuta da uve Chardonnay coltivate a guyot nei vigneti di Monticelli Brusati. I grappoli crescono su suoli argillo-calcarei, secondo i principi naturali del processo tradizionale. Vengono utilizzati solo lieviti indigeni, mosto per la presa di spuma, gli spumanti non vengono dosati. Un'antica ricetta che regala un prodotto di grande personalità. La vinificazione avviene in botti acciaio e il 10% in botti di rovere. L'affinamento sui lieviti dura 60 mesi.*

*La Cuvée 60 è caratterizzata da un color giallo screziato dai riflessi dell'oro, ha un perlage fine e persistente. Effonde sentori di frutta nostrana matura, poi kumquat e nocciola tostata. Il sorso si distende in una lunga persistenza dai toni sapidi che lo rende adatto ai piatti di mare.*

Un primo a scelta tra:

Cannelloni verdi con scarola, purea di baccalà e salsa all'anciova

Oppure

Cappelletti di broccoli, ragù siciliano, dressing di piselli, spuma al parmigiano

Oppure

Gnocco di patate ai porcini, cremoso di zucca, dress di ortaggi e agrumi

**Vino in abbinamento: Cuvée 60 Rosé Extra Brut, annata 2017, Casa Caterina -Monticelli Brusati, Lombardia- (Uve: Pinot Nero 100%)**

*La Cuvée 60 Rosé Extra Brut è ottenuta da uve Pinot Noir coltivate a guyot nei vigneti di Monticelli Brusati. I grappoli crescono su suoli argillo-calcarei, secondo i principi naturali del processo tradizionale. Vengono utilizzati solo lieviti indigeni, mosto per la presa di spuma, gli spumanti non vengono dosati. Un'antica ricetta che regala un prodotto di grande personalità. La vinificazione avviene in botti acciaio e il 10% in botti di rovere. L'affinamento sui lieviti dura 60 mesi.*

*La Cuvée 60 Rosé è caratterizzata da una intensa veste rosa cerasuolo, perlage di grande finezza e continuità. Riconoscimenti di fiori di malva e rosa rossa, melograno e cassis. Corpo deciso ed equilibrato, ravvivato da una rigenerante freschezza e sapidità.*

---

Un secondo a scelta tra:

Kebab di pesce spada, mediterranea di verdure, agrodolce di cipolle e bbq artigianale

Oppure

Guancia di suino nero dei Nebrodi alla pizzaiola e cicoria ripassata

Oppure

Lingotto di patate con inserimento di peperoni rossi e vaniglia, juice di carote alla cannella e lime e perlage di barbabietola

Per la portata principale prevediamo due vini macerati in abbinamento:

**AV01, annata 2020, Azienda Agricola Rallo -Alcamo, Sicilia- (Uve: Catarratto 100%, Orange)**

*Tra le colline fertili e sabbiose della tenuta di Patti Piccolo è nato dal Catarratto un nuovo vino che qui vi presentiamo. Un vitigno su cui l'Azienda Agricola Rallo ha investito e crede molto, oggi anche nella versione orange, privo di solfiti aggiunti.*

*AV01 racconta la storia di Rallo, figlio del territorio alcamese e di una scelta inequivocabilmente naturale. Una tiratura limitata di bottiglie ed assegnata in esclusiva territoriale. Nella stessa è presente, in due pose, la figura di Andrea di cui il vino porta il nome AV01 e che da lontano potrebbero essere interpretate come la scritta omaggio "a voi".*

**Grillo Orange, annata 2016, Vini Boccone -Sciacca e Menfi, Sicilia- (Uve: Grillo 100%)**

*Vino ottenuto da uve grillo raccolte l'ultima decade di agosto 2016. Annata fresca ed asciutta ottimale per questo vitigno tipico ed autoctono del territorio.*

*Lavorazione tradizionale, uve raccolte a mano in piccole cassette, diraspate e macerazione sulle bucce di due settimane. Fermentazione sui propri lieviti e affinamento nel legno, vecchie botti grandi di rovere leggermente scolme, per almeno 24 mesi. Lasciato poi elaborare in bottiglia, prima della commercializzazione, per altri 18 mesi.*

*Vino dal colore dorato come quello del frutto maturato al sole. Al naso intenso, sentori di frutta e delicati aromi floreali. In bocca note complesse, un viaggio tra cielo e terra illuminati dal sole che svela al palato la forza ed il calore della Sicilia, sentori di erba ed al contempo profondità e struttura. Buona mineralità.*

---

Dessert:

Cassata

Sablé alla vaniglia, cremoso al pistacchio, gelato di ricotta, panettone soffiato e salsa di ricotta calda

**Vino in abbinamento: Soleras Riserva Ventanni Vergine Marsala DOC, Azienda Agricola Rallo - Marsala, Sicilia- (Uve: Grillo 100%)**

*Preziosa riserva invecchiata oltre vent'anni in piccole botti di rovere è il magistrale risultato di una corretta vinificazione e di un paziente invecchiamento secondo il tradizionale metodo soleras con tre ordini di botti sovrapposte. Un omaggio a Marsala e al marsala, un prodotto che ha segnato la storia dell'enologia italiana. La carta bianca dell'etichetta ricorda le famose saline, così le piccole lamine dorate il terreno sabbioso. Le onde ottenute attraverso una serigrafia lucida a rilievo sono un omaggio al mare che lambisce le radici delle uve grillo da cui questo prodotto ventennale è ottenuto. La parola Soleras, esplicito richiamo al metodo di produzione, è racchiusa anch'essa in una simbologia, un rettangolo fortezza: il baglio di Rallo Azienda Agricola.*

Acqua Geraci

La tazzina di caffè