

Mercoledì 18 febbraio, Cena degustazione Feudo Montoni

Viticoltura di montagna a forti pendenze, scopri cantina e menù

4 vini in abbinamento a 4 piatti del nostro Chef, al prezzo di 50€ a persona

Feudo Montoni fondata nel 1469 è una tra le più antiche realtà vitivinicole siciliane. Già nel 1595 viene elogiata nel primo trattato di enologia italiano “De Naturali Vinorum Historia” scritto da Andrea Bacci agronomo e medico di Papa Sisto V: “in quelle terre... trovai vecchie piante, dal tronco della grandezza di un uomo, che producevano un vino potentissimo di piacevole odore e sapore e capace di lunga conservazione...” La tenuta alla fine del 1800 fu acquistata dalla famiglia Sireci ed è oggi giunta alla terza generazione con **Fabio** che continua, insieme alla moglie **Melissa**, a custodirne valori e tradizione. Gli 80 ettari della proprietà nel centro della Sicilia, si estendono tutti a levante da un’altitudine di 500 metri s.l.m. sino a giungere agli 800 m; una così peculiare esposizione geografica rende le terre di Montoni incontaminate da inquinamenti ambientali, acustici e luminosi, creando così condizioni ideali per una agricoltura biologica. In queste condizioni climatiche straordinarie Fabio realizza dei vini fini ed eleganti degni testimoni della vitivinicoltura siciliana.

Fabio e Melissa saranno presenti alla cena e guideranno la serata.

Mercoledì 18 febbraio, h. 20.15**Cena degustazione Feudo Montoni****Prezzo a persona: 50€****Menu`**

Ombrina Boccadoro affumicato a freddo con centrifugato di finocchio e arancia
Grillo della Timpa Sicilia DOC Bio (Uve: Grillo)

—
Tortello variegato ripieno di gambero e burrata, ristretto di crostacei e frutti di mare
Rose di Adele Sicilia DOC Bio (Uve: Nerello Mascalese)

—
Polpo cbt arrosto su gazpacho, variazione di pomodorini, noisette di patate, olive nere e
cipolla rossa in carpione
Terre di Elio Sicilia Bio (Uve: Nerello Mascalese)

—
Cake ai frutti rossi, cremoso alla fragola e lampone
Passito Bianco (Uve: Grillo e Catarratto)
Passito Rosso (Uve: Nerello Mascalese e Perricone)

Acqua Panna
Acqua San Pellegrino
La tazzina di caffè

Osteria Ballarò
Info e menù: tel. +39 091 326488 |
Scopri il menù: https://bit.ly/menu_osteriaballaro
Prenotazioni: <https://bit.ly/prenotaosteriaballaro>
Orario: pranzo: 12-15 | cena: 19-23
Via Calascibetta, 25 - Palermo (PA)