



Giocando sul Marsala

Cena degustazione, 4 piatti per 4 vini, Venerdì 27 marzo h.20.15

L'Osteria Ballarò, in collaborazione con il Consorzio Tutela del Marsala DOC è lieta di invitarvi ad una cena degustazione più unica che rara, dove i nostri piatti saranno abbinati allo storico vino Marsala.

Una cena frutto di un lavoro di studio e ricerca condotto, in collaborazione con il Consorzio stesso.

Presenterà la serata il giornalista enogastronomico Nino Aiello, saranno presenti varie cantine aderenti al Consorzio.

Si prega di prenotare con anticipo.

Giocando sul Marsala

venerdì 27 marzo

h.20.15 Sala Borsa

Euro 60

Menù

Caprese di mare con variazione di pomodorini, bottarga e limone candito



N° 018 Single Barrel Marsala DOC Vergine Riserva

(Uve: Grillo, Catarratto e Inzolia), Pellegrino

—

Risotto al blu di capra, zucca rossa e salsa ai ricci



Vino atto a dare Marsala (Uve: Grillo), Florio

—

Ombrina alla scapece e coulis di mandorle



Marsala Riserva Storica 20 anni

(Uve: Grillo, Catarratto, Inzolia), Curatolo Arini

—

Sablé alla vaniglia, cremoso all'arancia e fragoline



Heritage Marsala Vergine Riserva Vintage 1980

(Uve: Grillo), Francesco Intorcchia

Acqua Panna

Acqua San Pellegrino

La tazzina di caffè