10 settembre, Belmond Villa Sant’Andrea: due chef e il meglio della Sicilia

L’Hotel Belmond Villa Sant’Andrea, lussuoso indirizzo di Taormina, propone un appuntamento goumand per il prossimo 10 settembre presso la suggestiva terrazza fronte mare del **ristorante L’Oliviero**. Un viaggio del gusto dedicato ai sapori della Siclia, una specialissima cena a quattro mani firmata dallo chef **Vincenzo Candiano, 2 stelle Michelin della Locanda Don Serafino e dallo chef residente Salvatore Gambuzza**.

I veri protagonisti di questo straordinario viaggio culinario saranno i piatti dal forte carattere isolano e mediterraneo: insalata di crescioni e ricciola lievemente affumicata con pomodori confit e spuma d’olio extravergine, a seguire gambero rosso scottato con crema di cipolla di Giarratana, sapientemente combinata con liquirizia e spinaci. Gli ospiti avranno l’occasione di degustare un menù di 5 portate che sarà accompagnato da una pregiata selezione di vini. Si inizia con le fresche bollicine delle Cantine Russo, per poi passare ai bianchi e al rosè di Pietradolce. Per quanto riguarda i rossi, sempre della Cantina Pietradolce, si degusterà un Etna Rosso Archineri. La Malvasia delle Lipari, dell’Azienda Agricola Giuffrè, accompagna invece il dessert e farà seguire un assaggio della grappa EVO. Ovvio che, per una serata così, tra le stelle e sotto le stelle, sia obbligatoria la prenotazione.