



Al Charleston con Tasca d'Almerita

Mondello (Palermo), giovedì 20 Dicembre, ore 20.45

Con oltre cinquant'anni di storia alle spalle, il ristorante **Charleston** di Mariella Glorioso è un bastione della tradizione gastronomica palermitana. Tuttavia, soffia con intensità il vento del rinnovamento, sono tante le nuove proposte elaborate negli ultimi mesi dal giovane chef, **Santino Corso**. Classe 1988, sta rinnovando i menù proposti da questa celebre insegna.

Slow Food Palermo organizza, in collaborazione con la cantina **Tasca d'Almerita** di Sclafani Bagni, una cena il 20 Dicembre prossimo alle ore 20.45 presso il **Charleston** (viale Regina Elena, 37/39 - Mondello).

Di seguito il menù e gli abbinamenti:

Flan di Ragusano DOP con sua fonduta e nido di grissini cristallizzati

Catarratto 2017, Tenuta Regaleali

Fusilloro di Gragnano con cremoso di piacentino ennese, finocchietto e carciofi

Nozze d'Oro 2016, Tenuta Regaleali

Filetto di Suino dei Nebrodi in olio cottura

emulsione di cipollotto croccante e quenelle di patate al timo

Il Tascante 2015, Tenuta Tascante (Etna)

Sfoglio caldo alle pere della valle del Sinni

su cremoso di Vaniglia e nero a pennello

Diamante 2016, Tenuta Regaleali

Info e prenotazioni al 329.6851852

Disponibilità: nr. 40 pax

Prezzi: € 44,00 per i soci in regola con il tesseramento; € 46,00 per i non soci