

Appuntamenti In evidenza

Sobremesa, il ristorante di Palermo dall'accento portoghese

di: Redazione

25 giugno 2019



S
M
I SOBREMESA
RISTORANTINO

DAL 16 MAGGIO A
PALERMO

PIAZZA CASSA DI RISPARMIO, 11
+393755245455

A Piazza Borsa c'è un angolo riservato e trasparente. Dalle vetrate si scorge l'anima del posto: design semplice e lineare, qualità perfettamente in armonia con la filosofia della cucina.

Si tratta di **Sobremesa**, un ristorante che ha aperto i battenti da circa un mese. Il suo nome è frutto di una romantica storia d'amore. Racconta il titolare, **Luca Lo Dico**:

In Portogallo, Sobremesa, che letteralmente significa "Sulla tavola", è quel lasso di tempo magico in cui, a fine pasto, si resta seduti a chiacchierare. È il momento conclusivo, quando il fidanzato chiede la mano della propria sposa. Per ragioni personali non abbiamo potuto vivere questo momento, così come gesto d'amore ho dedicato questo locale a mia moglie, in memoria di quell'attimo mai vissuto, ma tanto sperato

Le materie prime sono selezionate dallo chef di casa **Pietro Li Muli** in base alla qualità e alla provenienza.



Il 29 giugno alle 20.30 è in programma una serata dal nome "Sobremesa, morsi e sorsi con Todaro" con presentazione del nuovo menù estivo.

I piatti saranno abbinati ai vini dell'azienda Todaro di San Giuseppe Jato (Pa), che da pochissimo ha rinnovato la sua cantina, in un percorso multisensoriale. Ospite in sala sarà proprio il produttore **Giuseppe Todaro** che, insieme al giornalista palermitano e sommelier Ais Italia **Marcello Malta**, descriverà i vini da vitigni autoctoni dell'azienda.

Il menù della serata prevede:

Amuse-bouche

Sfera di mozzarella di bufala Dop ripiena di pomodoro su specchio di basilico

Antipasto

Crudité di pesce aromatizzato al pompelmo, pepe di Sichuan, noce pesca con gelato all'avocado e polvere di peperoncino

Nihal Todaro 2018 (Grillo)

* * * * *

Primo piatto

Corde di chitarra feudo Mondello con crema di mandorle di Avola, zenzero e fasolari

Primo piatto

Carnaroli alla mela Smith, crema di zucchine genovesi e cialda di Ragusano Dop

Ginestra Todaro 2016 (Catarratto)

* * * * *

Secondo piatto

Capocollo di maialino nero dei Nebrodi Dop, cotto a bassa temperatura con scarola, purè di melanzane arrosto, sua demi-glace e cialda croccante di tuma persa

Feotto Todaro 2016 (Perricone)

* * * * *

Dessert

Mousse di ciliegia dell'Etna alla riduzione di *Perricone Feotto Todaro*, aloe vera candita, cilindro di riso Acquerello al cioccolato "Valrhona", zenzero candito, peperoncino e pistacchio salato

Cantine Marilina Pioggia di Stelle (Nero d'Avola Passito)

Sobremesa – Ristorantino

Piazza Cassa di Risparmio, 11

Palermo

Tel. (dalle 18 alle 22:30) 091202824

Tel. (dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 22:30) 3755245455

www.sobremesaristorantino.it