

Appuntamenti In evidenza

I bianchi di Rallo e la New Wave del Tirreno. Inizia Cortile Pepe, venerdì 18 ottobre, a Cefalù

di: Redazione
9 ottobre 2019



Due serate dedicate al Mar Tirreno e agli abbinamenti da “bianchista” di Azienda Agricola Rallo. Il primo dei due appuntamenti è in calendario venerdì 18 ottobre prossimo, ore 20.00, presso il ristorante Cortile Pepe di Cefalù (Pa); il secondo – la serata di *ritorno* – il 15 novembre presso il ristorante Modì di Torregrotta (Me).

Entrambi i locali fanno parte del circuito *Le Soste di Ulisse*.

I giovani chef Giovanni Lullo di Cortile Pepe e Giuseppe Geraci di Modì, attraverso menu ideati in sinergia, porteranno in tavola l'essenza della nuova cucina siciliana: piatti autentici e di altissima qualità che verranno accompagnati dai vini Rallo Azienda Agricola.

Primo appuntamento

Venerdì 18 ottobre ore 20:00 | Cortile Pepe

Menu

Gambero Brr / Giuseppe Geraci

Sgombro, insalatina alcolica, pinoli, uvetta passa e maionese di gambero / Giovanni Lullo

Doc Sicilia, Al Qasar 2018 – Moscato Zibibbo secco

Minestra di pesce, Fusilloro, lemongrass e olio al basilico / Giovanni Lullo

Tortellini di pasta fresca ripieni di frutti di mare, crema di ricotta e bottarga di ricciola / Giuseppe Geraci

Doc Sicilia, La Cuba 2017 – Grillo

Ombrina arrosto, funghi porcini e cicoria / Giovanni Lullo

Doc Sicilia, Beleda 2017 – Catarratto

Tiramisù

DOC Marsala Superiore Semisecco 10 Anni, Mille

Info e Prenotazioni:

Cortile Pepe

Via Nicola Botta, 15

90015 Cefalù (Pa)

tel. 0921421630

www.cortilepepe.it

facebook.com/cortilepepe

Cortile Pepe

Lo chef Giovanni Lullo di

Cortile Pepe

Modernità e tradizione, esaltazione dei sapori del territorio e contaminazioni esterne, rispetto della materia prima di massima qualità e sperimentazione nel ristorante di Toti Fiduccia e della moglie Lidia nel cuore del centro storico di Cefalù a pochi passi dal Duomo. La filosofia di cucina dello Chef Giovanni Lullo si basa sul rispetto della materia prima e del territorio, cercando di far risaltare e percepire i sapori reali di ogni alimento grazie anche ad un'apparente semplicità visiva.

Modi

A Torregrotta, a pochi chilometri da Milazzo e Messina, è situato su una collina con vista sulle Eolie. Nato nel 2011, Giuseppe Geraci e Alessandra Quattrocchi hanno dato vita a questo locale appena ventenni. In pochi anni è riuscito ad affermarsi sul territorio e oggi offre una cucina giovane, prevalentemente di pesce che nasce dalla passione, dalla determinazione e dalla curiosità per la materia prima. Giuseppe ama scoprire, studiare e sperimentare, realizza piatti della tradizione in maniera innovativa. Qualcuno lo ha definito un luogo di delizie, contaminazioni, fantasie e sentimenti.
