

**2005 Slow Food, Lecce**



Slow Food

Condotta Terra d'Otranto

**Giovedì, 23 Giugno 2005 ore 20.30**

**CUCINA DEL SOL LEVANTE**  
**E**  
**BOLLICINE DELLA FRANCIACORTA**

Le preparazioni sono dello CHEF MASAYUKI

**MENU'**

**ZUPPA DI MISO** (MISO E' UN'IMPASTO DI SOIA CON AGGIUNTA DI ACQUA)

**SUNO MONO** (CALAMARI, CETRIOLI E ZENZERO)

**GHIOZA** (RAVIOLI CON CARNE MACINATA E VERDURE)

**SUSHI**

CARA MAKI (TONNO ROSSO, SALSA KIMCI, CETRIOLO, SESAMO)

NANCIATTE MAKI (POLPA DI GRANCHI, CETRIOLI, AVOCADO, MAIONESE, SESAMO)

DYNAMITE MAKI (GAMBERI, ASPARAGI, AVOCADO, MAIONESE, SALSA SOIA DOLCE)

TECCA MAKI (TONNO ROSSO MARINATO IN SALSA DI SOIA)

UNI (POLPA DI RICCI)

**TEMPURA**

(GAMBERI, ZUCCHINE, PEPPERONI)

**DOLCE**

CREAM SCIRATAMA (FAGIOLI ROSSI, GELATO, PALLINE DI RISO)

**VINI IN ABBINAMENTO**

BRUT SATEN FRANCIACORTA D.O.C.G.

BRUT FRANCIACORTA D.O.C.G.

EXTRA BRUT MILLESIMATO 2001 FRANCIACORTA D.O.C.G.

DEMI-SEC FRANCIACORTA D.O.C.

**RINGRAZIAMENTI**

Alla cantina **RICCI-CURBASTRO** via Adro 37, Capriolo (BS) [www.riccurbastro.it](http://www.riccurbastro.it), [info@riccurbastro.it](mailto:info@riccurbastro.it) importante azienda vitivinicola della Franciacorta ed in sua rappresentanza, il Dr. Riccardo Ricci Curbastro, ospite della manifestazione, che ha offerto i vini in degustazione abbinati al menù di questa serata.

Alla **SELECTA BLU** con il suo responsabile Sante Convertini che ha selezionato i prodotti ittici che saranno degustati nel corso dell'incontro.

Paolo Benegiamo

Fiduciario Slow Food di Terra D'Otranto