



Mardi 21 Septembre, dinons dans la vigne :

C'est le temps des vendanges ! (même virtuelles !)

En directe vidéo avec Madame Valeria Agosta, de la Maison Palmento Costanzo (Etna) nous découvrirons les beautés, les défis et les secrets du vignoble du volcan actif (très actif à présent !) le plus haut d'Europe.

Les recettes de la tradition sicilienne, revisitées par la fantaisie du chef Luca Cirillo. Les accords avec les Etna doc de Palmento Costanzo, les vins qui rivalisent avec la Bourgogne quant à élégance et subtilité : tout cela vous propulsera aux pieds de l'Etna.



Amuse-bouche du chef
Pour Commencer :

*Caponatina sicilienne (petits légumes frits en aigre-doux)
Avec : Mofete Etna Bianco doc (Palmento Costanzo)*

LA PASTA:

*Pasta alla Norma, avec aubergines frites et ricotta salée rapée
Mofete Etna Rosso doc (Palmento Costanzo)*

LA VIANDE

*Filet de porc (Maiale nero dei Nebrodi, presidio Slow Food) avec sa sauce de
Nerello Mascalese et prunes*

Nero di Sei Etna doc (Palmento Costanzo)

DESSERT

*Cannolo siciliano
Vino Passito*

Prix par personne 55,00€

Ce prix comprend la dégustation d'un verre de vin pour chaque typologie

Pour réserver une table veuillez contacter le Restaurant LuCi, tel : [28 20 74 98](tel:28207498)
www.lucirestaurant.lu 51 Rue Pierre Krier, 1880 Luxembourg