



MANDRAROSSA
LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

LA CUCINA ITALIANA

LA CUCINA ITALIANA – GIUGNO 2020

carta degli abbonamenti

a cura di VALENTINA VERCELLI 14 vini e 2 birre per accompagnare i piatti del nostro ricettario

<p>Inzeolate di polpa pag. 43</p> <p>Con il suo profumo molto caratteristico, il Sauvignon è l'ideale per accompagnare il risotto con verdure dal sapore marcato. Scegliete il giovane Stein 2019 di Nais Margreid, che è adatto per un 1/2 polpo. 14 euro. mandrarossa.it</p>	<p>Pasta alla chitarra pag. 49</p> <p>Freschissimi e sapori, i risotti piacciono anche l'ideale con ricche di mare sapore. Il Terre Tosta Rosso 2019 di Tenuta Rubino, fatto con il vitigno locale omonimo, ha un'intensità benefica. 12 euro. mandrarossa.it</p>	<p>Sgombro al forno pag. 53</p> <p>Serve la mineralità di un Etna Bianco sul pesce azzurro, soprattutto quando profuma di agrumi. Il Sentiero delle Gerle 2018 di Mandrarossa, il suo debutto sul mercato, è delicato e floreale. 16 euro. mandrarossa.it</p>	<p>Papilo di polpa ai faveoli di mais pag. 54</p> <p>È molto indicato con le carni bianche un bianco che abbia buona struttura e levità. Il Fiorfioro 2018 di Roccella, di una Giachetta di Todi, è inconfondibile. 12 euro. mandrarossa.it</p>
<p>Spigole e sardegnate sagra pag. 48</p> <p>Se sentite delicati di pesce con la frutta, ideale la Ribelle gialla giovane, che ha un'aroma di arca. L'aroma 2019 di Vignari Le Mande è vibrante e minerale. 17 euro. mandrarossa.it</p>	<p>Risotto pag. 50</p> <p>Ventose e ricche di sapore, i risotti piacciono anche una spumante morbida e frizzante, come l'Azulo Prosecco Superiore Extra Dry di Montebelluna, esaltato e con bollicine fini e vivaci. 8 euro. mandrarossa.it</p>	<p>Potete al curry e frittelle pag. 55</p> <p>Passate una birra in stile Apa American Pale Ale con note di agrumi e pino. C'è il Carone di Napoli di K&B per i suoi profumi di arca e di agrumi. 7,50 euro. mandrarossa.it</p>	<p>Arrosto di maiale pag. 59</p> <p>Un rosso di medio corpo valorizza le carni saporite. Il Carone di Vignari Classico Sabul 2016 dell'azienda Carone, con un gusto di cipria e melagrana. 12 euro. mandrarossa.it</p>
<p>Pomodori imbottiti gratinati pag. 46</p> <p>Un bianco leggero e rapido accompagna bene le verdure di mare. L'Azulo Prosecco Superiore Extra Dry di Montebelluna è vibrante e minerale. 10,50 euro. mandrarossa.it</p>	<p>Gamberi in pasticcio alla veneziana pag. 51</p> <p>Il sapore agrodolce e leggero di una birra Mendel è il compagno ideale. La Labson di Beau-Bien, frizzante e secca, sta benissimo anche con le frittelle di crostacei. 3 euro. mandrarossa.it</p>	<p>Pomodori e carciofi con maionese pag. 52</p> <p>Per un piatto così fresco e articolato lo scelto va un rosso leggero e agrodolce. Il Bardolino Chiaro Infuso 2019 di Sani ha un carattere fruttato che completa. 7 euro. mandrarossa.it</p>	<p>Scones con fragole pag. 61</p> <p>Bechamel pag. 62</p> <p>Cruditè con carciofi pag. 63</p> <p>Pasta di carciofi pag. 64</p> <p>Carciofi con carciofi pag. 65</p> <p>Carciofi con carciofi pag. 66</p> <p>Carciofi con carciofi pag. 67</p> <p>Carciofi con carciofi pag. 68</p> <p>Carciofi con carciofi pag. 69</p> <p>Carciofi con carciofi pag. 70</p> <p>Carciofi con carciofi pag. 71</p> <p>Carciofi con carciofi pag. 72</p> <p>Carciofi con carciofi pag. 73</p> <p>Carciofi con carciofi pag. 74</p> <p>Carciofi con carciofi pag. 75</p> <p>Carciofi con carciofi pag. 76</p> <p>Carciofi con carciofi pag. 77</p> <p>Carciofi con carciofi pag. 78</p> <p>Carciofi con carciofi pag. 79</p> <p>Carciofi con carciofi pag. 80</p>
<p>Fusilli con crema di scorfano pag. 49</p> <p>Un bianco giovane e fruttato accompagna bene le verdure di mare. L'Azulo Prosecco Superiore Extra Dry di Montebelluna è vibrante e minerale. 10,50 euro. mandrarossa.it</p>	<p>Marrone alla piastra e panzanello pag. 52</p> <p>Date una marcia in più al pesce azzurro con un bianco profondo e di buona struttura. Il Colle Mulvado 2018 La Pesca è un bianco con profumi di frutta secca, agrumi e minerale. 7 euro. mandrarossa.it</p>	<p>Contraffatto di fave pag. 57</p> <p>I profumi del condimento di fave si armonizza in un rosso dalle note toscanine come il Borghetti Rosso 2018 di La Macchia, mix di merlot, cabernet franc e sauvignon e agrodolce e fruttato. 16 euro. mandrarossa.it</p>	<p>Torte salate pag. 61</p> <p>Le note dolci-arde di un Canigolano Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry prendono le controparti della frutta. Il La Pesca 2017 di Ballestreri è un Metodo Classico, fresco e complesso. 12 euro. mandrarossa.it</p>



Sgombro al forno pag. 53

Serve la mineralità di un **Etna Bianco** sul pesce azzurro, soprattutto quando profuma di agrumi. Il **Sentiero delle Gerle 2018 di Mandrarossa**, al suo debutto sul mercato, è delicato e floreale. 16 euro. mandrarossa.it