



Ambasciata d'Italia
Quito

Semana de la Cocina Italiana en el Mundo

**Menú de degustación disponible
del 14 al 27 de noviembre**



CBEI
CÁMARA BINACIONAL
ECUATORIANO ITALIANA



ENTRADA/ANTIPASTO

-Flan di porri e patate con fonduta

-Vitello tonnato

-Peperoni in bagna cauda

-Flan de puerros y papas con salsa de queso fontina

-Carpaccio de ternera con deliciosa salsa de atún, alcaparra, anchoas

-Pimiento al horno en salsa Bagna Cauda (ajo y anchoas)

Plato de origen de la provincia de Cuneo, Piemonte, del siglo XVIII. En el pasado estaba elaborado con las sobras de la carne de la parte posterior de la ternera.

VINO PROPUESTO/VINO PROPOSTO

Vino 4 Bucce

CANTINA DEZZANI

Origen Piemonte, zona Monferrato, blend 4 cepas, sauvignon chardonnay, cortese e timorasso.

PRIMER PLATO/PRIMO PIATTO

-Agnolotti 3 carne al sugo di arrosto

-Risotto ai funghi porcini

-Raviolis de 3 carnes en fondo de res.

-Risotto italiano con hongos porcino

Los raviolis de relleno de carne condimentada con el jugo de carne son un clásico de la cocina italiana piemontesa. El risotto con hongos porcini es un plato típico del norte de Italia.

VINO PROPUESTO/VINO PROPOSTO

VINO BARBERA

D'ASTI SUPERIORE, CANTINA DEZZANI

ORIGINE PIEMONTE

El color es típico rojo rubí brillante. Su bouquet es complejo, con notas de fruta roja madura y especias dulces. En boca es lleno y aterciopelado, con cuerpo y estructura; sorprende por su equilibrio y armonía

SEGUNDO PLATO/SECONDO PIATTO

-Brasato al barbera

-Estofado de res al vino Barbera

Se llama brasato porque en la antigüedad se cocinaba despacio en unas ollas sobre carbón. Se utiliza el vino Barbera del Piemonte y pulpa de res.

POSTRE/DOLCE

-Bonet allá Monferrina

-Flan de huevos amaretto y cacao

Postre a la cuchara, nacido en la Langhe del Monferrato en el siglo XVII inicialmente sin cacao. Modificado en la zona del Monferrato.

-Crema di Gianduiotto Torinese

-Licor de Giandua típico de Turín



La séptima edición de la Semana de la Cocina Italiana en el Mundo 2022 es una iniciativa anual desarrollada por el Ministerio de Asuntos Exteriores y Cooperación Internacional de Italia para promover las tradiciones culinarias italianas y el conocimiento de la comida y el vino como rasgo distintivo de la identidad y la cultura italianas.

Este año se celebra del 14 al 20 de noviembre y tiene como tema: “Convivencia, sostenibilidad e innovación: los ingredientes de la cocina italiana para la salud de las personas y la protección del planeta”.

Por iniciativa de la Embajada de Italia en Ecuador, un selecto grupo de Restaurantes Italianos en el país, se suman a esta iniciativa a través de un menú preparado siguiendo la tradición.

¡Disfruten este homenaje a Italia, sus tradiciones y su cultura!

www.vivereallitaliana.com.ec