



Ambasciata d'Italia
Quito

Semana de la Cocina Italiana en el Mundo

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





ENTRADA/ANTIPASTO
Aceitunas a la ascolana
(Olive all'ascolana)

Las ascolana son aceitunas verdes gigantes rellenas de un mix de carnes. Son típicas de la ciudad de Ascoli Piceno. Con el tiempo se transformaron en un street food típico, es un plato que no puede faltar en las mesas de esta zona de Italia.

PRIMER PLATO/PRIMO PIATTO
Cappelletti rellenos de champiñones porcini en salsa de mantequilla y trufa negra
(Cappelletti di funghi porcini in salsa di burro e tartufo nero)

En las áreas del interior de Ascoli la cocina es muy similar a la de región de Umbría. En los pueblos de Arquata y Trisungo la trufa y el porcini están presentes en cada plato. Sabores del bosque muy particulares e intensos.

SEGUNDO PLATO/SECONDO PIATTO
Tablas de embutidos y quesos
(Piatto di salumi e formaggi italiani)

En cada mesa italiana no puede faltar la tabla de embutidos y quesos. Aquí les presentamos un mix de productos hechos en Ecuador, siguiendo la tradición y el procedimiento italiano de excelente calidad.

POSTRE/DOLCE
Crostata suave de chocolate y arándanos
(Crostata morbida al cioccolato e mirtillo)

La crostata con relleno de mermelada es un clásico dulce Napolitano. Aquí hemos utilizado chocolate del Ecuador haciendo la versión de Turín, para seguir con la línea de sabores intensos de nuestro menú.

VINO PROPUESTO/VINO PROPOSTO
Primitivo
Cantina Riporta
Rosso secco, PUGLIA
El primitivo es un vino corposo y nos pareció un perfecto maridaje con nuestro menú de sabores de tierra.



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