

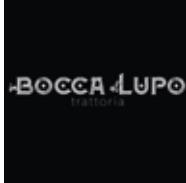
Ambasciata d'Italia  
Quito

# 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**

#### **Carpaccio di polpo e salmone con mango e maracuja (Carpaccio de pulpo y salmón con mango y maracuyá)**

Plato siciliano de historia reciente. En los últimos años tanto el mango como la maracuyá se cultivan y se utilizan en combinaciones a base de pescado y ensaladas.

### **PRIMER PLATO/PRIMO PIATTO**

#### **Fettuccine alle vongole (Fettuccine con almejas)**

Plato típico de la Campania, generalmente servido con espaguetis, en su versión más pobre. A lo largo de los años, los espaguetis han sido reemplazados por pasta fresca casera como por ejemplo, "scialatielli" o precisamente fettuccine.

### **SEGUNDO PLATO/SECONDO PIATTO**

#### **Tagliata di manzo con riduzione di vino rosso, rucola e grana (Loncheado de ternera con reducción de vino tinto, rúcula y parmesano)**

La Toscana nos ofrece una de las recetas más famosas de su territorio, la tagliata con rúcula y parmesano.

### **POSTRE/DOLCE**

#### **Cantucci e Panna Cotta con frutti rossi (Cantucci y Panna Cotta con frutos rojos)**

Panna cotta es un postre dulce clásico de Piemonte, mientras que los Cantucci son unas galletas de almendras y van acompañados de vin santo, ambos típicos de la Toscana.

### **Amaretto y limoncello**

### **VINO PROPUESTO/VINO PROPOSTO**

Prosecco DOC. superior extra seco le Contesse,  
VENETO

Variedad de uvas; Glera

Producción: provincia de Treviso

Sabor frutado de manzana, pera y durazno, acompañado de una nota de cítricos y flores, ideal para platos de pescado.



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](http://www.vivereallitaliana.com.ec)