



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 pesce spada alla
siciliana**
(Carpaccio de pez espada siciliano)

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.

VINO PROPUESTO/VINO PROPOSTO
Prosecco DOC. Superiore extra dry
le Contesse
Vitigno; Glera
Producción: provincia de Treviso Véneto

PRIMER PLATO/PRIMO PIATTO
Linguine al nero di seppia
(Pasta al Negro de sepia)

La pasta al negro de sepia es un plato típico siciliano, precisamente de Catania, aunque comparte parte de sus orígenes con el Véneto, en la zona de la laguna de Venecia, donde tradicionalmente se utiliza la tinta de sepia como condimento para bigoli.

VINO PROPUESTO/VINO PROPOSTO
4 bucce
Vino blanco seco mineral fresco, con notas de manzana verde y pera.
Origen Piamonte, zona de Monferrato

SEGUNDO PLATO/SECONDO PIATTO

Dentice alla livornese
(Pargo alla Livornese)

El “Pargo alla Livornese” es una de las muchas formas en las que puedes cocinar este extraordinario pescado de carne blanca tan querido por su sabor, versatilidad y valores nutricionales. ¡Es un segundo plato muy sabroso a base de pescado, típico de la tradición gastronómica toscana y en particular de Labronica, simple de preparar y hermoso a la vista, así como bueno al gusto! Se cocina en una sartén y se sirve con tomates cherry, aceitunas negras y piñones.

POSTRE/DOLCE
Zabaione con gelato alla Vaniglia
(Sabayón con helado de vainilla)

El zabaione (del italiano zabaione o zabaglione, a su vez del italiano arcaico zabajone), también denominado en castellano sabayón o sambayón en las cocinas argentina y uruguaya, es un postre tradicional de la cocina italiana. Se trata de una crema hecha con yema de huevo, azúcar y vino. La popularidad del zabaione se ha extendido a buena parte de los países europeos desde el siglo XVI.

VINO PROPUESTO/VINO PROPOSTO
Prosecco DOC. superiore extra dry le Contesse
Vitigno; Glera
Producción: provincia de Treviso VENETO



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