



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
Pan frito tradicional de Módena
con embutidos italianos
(Gnocco fritto e salumi italiani)

Pan frito típico de la provincia de Módena, región Emilia-Romagna.

PRIMER PLATO/PRIMO PIATTO
Tortelloni de ricota y espinaca con
crema de arvejas y tomate cherry
(Tortelloni di ricotta e spinaci con crema di piselli e pomodorini)

En toda Italia son reconocidos los ravioli, en Módena, admiramos la belleza y pensando en el ombligo de la diosa Venere nacieron los tortelloni: en Cuenca los rellenos con queso de ricotta artesanal y espinaca y los servimos en crema de arvejas y tomate cherry.

VINO PROPUESTO/VINO PROPOSTO
VINO PROSECCO ZONÍN, VENETO
Excelente como aperitivo, puede acompañar a todos los platos, incluido el postre. Cuando el menú ofrece platos no demasiado ricos en salsas también es delicioso entre comidas. Un perfume agradablemente intenso, muy afrutado, ligeramente aromático, con un toque de flores de glicina. De sabor básicamente seco, muy agradable de beber, con un pos gusto muy ligero de tono almendrado propio de la uva Glera.

SEGUNDO PLATO/SECONDO PIATTO
Tagliata de carne, raza Bradford,
madurada 10 días y servida con
parmigiano reggiano y vinagre
balsámico de Módena acompañada de
crema de hongos porcini

(Tagliata di manzo con parmigiano reggiano e aceto balsamico di Modena accompagnata da crema di funghi porcini)

La región de Emilia Romagna, nos regala magia en pocos kilómetros cuadrados. Tenemos productos famosos como el parmigiano reggiano y el vinagre balsámico de Módena. Juntos en un corte de res, suave y sabroso acompañado de una crema de setas y hongos porcini italianos: es arte y magia para el paladar.

VINO PROPUESTO/VINO PROPOSTO
VINO CHIANTI ZONIN, TOSCANA
DOCG

90% Sangiovese / 10% Canaiolo
Color rojo rubí con reflejos granates.
Bouquet Fino, con aromas de cerezas, bayas silvestres, violetas y toques especiados.
Sabor seco y fresco, con buen cuerpo y taninos agradables.

POSTRE/DOLCE
Envuelto crocante dulce de Sicilia
(Cannoli siciliani)

Es un delicioso dulce que nació en Sicilia (Palermo), con queso ricotta artesanal, gotas de chocolate y pistacho.

Limoncello, grappa, nocello y café



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