



Ambasciata d'Italia
Quito

Semana de la Cocina Italiana en el Mundo



BUFFET ITALIANO 2022

ANTIPASTO/ENTRADA

Ternera en salsa de atún. Carpaccio de lomo.
Terrina de pollo con higos.
Trilogía de lechugas mixtas con frutos rojos y frutos secos. Ensalada caprese.
Ensalada de pollo con mango.
Ensalada de alcachofas con pimiento y naranja.
Pasta fría con atún y berenjenas a la plancha.
Ensalada rusa. Tabla de quesos con burrata y stracciatella. Jamón crudo.
Carne asada. Salmón ahumado.
Carpaccio de alcachofas y camarón.

MINESTRE/SOPAS

Sopa de verduras.
Stracciatella con huevo y parmesano.
Sopa de cebolla

PRIMI PIATTI/PRIMEROS PLATOS

Lasaña clásica.
Canelones de magros con ricotta y espinacas.
Penne a la boloñesa.
Raviolis con 4 quesos. Calzone Napolitano.
Risoni con crema de champiñones.
Ñoquis al pesto.
Polenta con chorizo. Risotto de azafrán

SECONDI PIATTI/SEGUNDOS PLATOS

Tortilla de verduras.
Provolone al horno con tomate.
Pollo a la mostaza. Ossobuco de ternera al horno con reducción de vino tinto.
Pollo a la cacciatora.
Salmón al horno en salsa de atún. Pizza de calamar en masa negra.

DOLCI/POSTRES

Tiramisù, panna cotta, cannoli siciliani, zuccotto fiorentino, millefoglie, crostata di frutta, sfogliatelle, gelato, pan di spagna genovese, bonet piemontese, canestrelli, cassata siciliana.

VINI ITALIANI PROPOSTI/ VINOS ITALIANOS OFRECIDOS

Vino bianco (Blanco) love Chardonnay Pinot Grigio

Empresa vinícola:
Umberto Cesari
Uva: Chardonnay, Pinot Grigio
Denominación/Región:
Rubicone IGT, Emilia-Romagna

El love Chardonnay Pinot Grigio es amarillo pajizo con reflejos ligeramente dorados. Ofrece un intenso bouquet de frutas tropicales (mango, piña, papaya) y flores blancas. Es armónico, completo, con una acidez equilibrada y con una agradable frescura hacia el final.

Vino rosso (Tinto) love Sangiovese merlot

Empresa vinícola:
Umberto Cesari
Uva: Sangiovese, Merlot
Denominación/Región:
Rubicone IGT / Emilia-Romagna

Un tinto italiano versátil que combina la frescura del Sangiovese y la redondez del Merlot. Sabores: hoja de laurel, ciruela, bayas rojas, suelo húmedo

**Menú de degustación disponible
del 14 al 19 de noviembre**



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