



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

Impepata di Cozze alla marinara (Mejillones a la Marinera)

Es un clásico de la cocina Napolitana. El fundador del establecimiento presentó este plato en la ciudad de Quito, convirtiéndose en una de las entradas preferidas de sus clientes.

PRIMER PLATO/PRIMO PIATTO

Spaghetti Frutti di Mare (Espagueti con mariscos)

Es un plato típico de las costas del Sur de Italia. Es un plato muy completo de la cocina mediterránea, aprovechamos de esa manera los excelentes mariscos de las costas ecuatorianas.

SEGUNDO PLATO/SECONDO PIATTO

Corvina alla griglia (Corvina a la plancha)

En Italia la corvina viene del mar Mediterráneo y es muy apreciada por su carne blanca y delicada. La corvina a la plancha es uno de los platos favoritos, por su sencillez, su textura delicada, su versatilidad y frescura, la presentamos crocante por fuera y tierna y jugosa por dentro, los acompañamos con vegetales salteados de temporada.

POSTRE/DOLCE

Panna Cotta ai Frutti Rossi (Panna Cotta de frutos rojos)

Un delicado postre Piamontés que acá es uno de los favoritos de las damas, creado a principios del siglo XX.

VINO PROPUESTO/VINO PROPOSTO

Dorobianco DOC Garda bianco
Cantina Avanzi, LOMBARDIA
50% Riesling,
30% Chardonnay,
20% Pinot Bianco

Complejo, muy afrutado y aromático, notas cítricas, de lima, manzana verde y pomelo se alternan con sensaciones florales de flores blancas. Con la evolución emerge una ligera nota hidrocarbonada propia de la variedad.

Excelente nota ácida, sensación vertical y verde claro. Gran sabor y mineralidad. Largo y persistente, impresiona por la sensación fresca que deja. En evolución ofrece más complejidad con notas de fruta madura.



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