



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



*Fire Dining*

### **ENTRADA/ANTIPASTO**

#### **Suppli (Suppli Romano)**

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**

#### **Risotto allo zafferano (Risotto de azafrán)**

El risotto de azafrán, erróneamente llamado risotto a la Milanese, es una de las especialidades de los chefs Gallardo.

En un paso por Milán aprendieron de los grandes maestros a realizar pasta fresca y el verdadero risotto

#### **Agnolotti di ricotta e basilico con crema di pecorino**

#### **(Agnolotti de ricotta y albahaca con crema de pecorino)**

Agnolotti piemontés o simplemente agnolotti, son una especialidad de pasta rellena tradicional del Piemonte.

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

#### **Porchetta Romana con polenta (Porchetta romana con polenta)**

Los habitantes de Ariccia, en Lacio, reivindican la autoría de la receta original. En Umbría se dice que nació en Norcia, famosa desde la época Romana por la cría de cerdos (de ahí el sustantivo "norcino"). En el alto Lacio se remonta a la época etrusca.

#### **Sogliola alla veneziana (Lenguado veneciano)**

Lenguados venecianos se cocinan lavando los filetes de lenguado y enharinándolos para dorarlos en una sartén con aceite, zanahoria, cebolla y apio y se cocinan lentamente, al fin, se obtiene el lenguado Veneciano listo para reposar en un lugar fresco al menos 3 horas antes de servir.

### **POSTRE/DOLCE**

#### **Panna Cotta**

Postre de cuchara de origen piemontés. Simple y tradicional con el toque elegante que nos caracteriza a Zero Lab

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

**Entrada:** Vino blanco: 4 bucce. Origen Piemonte. Doc, casa Dezzani

**Segundo plato:** Appassimento Piemonte Dezzani 2020

Uvas: Barberá, Dolcetto región del Piemonte

**Postre:** Feu. Catarrato grecanico. Brut Sicilia. Vino espumoso obtenido de una cuvée particular de uvas de bayas blancas, Catarratto y Grecanico, provenientes de los viñedos de Tenute Orestyadi.



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)