

# La cena del SECOLO

*Rita e Giacomo offrono i loro quaranta e Giuseppe q.b. a 100 !!!*

Signore e Signori si va ad iniziare :

un connubio fra Veneteo e Sicilia benedetto dall'aceto e accompagnato dalla punta amabile di un buon Prosecco:

**“Sardee in saor” e “Caponatina alla Siciliana”**

Per lasciare l'agro piano piano :

**“Insalata di gamberoni pompelmo e rucola”**

Una pausa dal sapore morbido

**“Pesce finto”**

I sapori si accendono e il prosecco cede al Ferrari

**“Gamberoni alla buzara” e “Moscardini in purgatorio”**

Lasciamo il regno di Nettuno con un breve stacco per “rifarsi la bocca”

**“Insalata capricciosa”**

ed ora anche il Ferrari ci lascia ma non restiamo soli ... un buon Morellino di Scansano in compagnia del Teroldego Rotaliano ci faranno compagnia per gustare il

**“Filetto di maiale al rosmarino” con  
“Verdure grigliate alla moda romagnola”**

Nell'avvicinarsi dei colori il bianco cede al rosso ed il rosso diventa bianco Champagne come se piovesse con il

**“Trionfo di frutta mista”**