



Locanda del Borgo

Rosolini (SR)

*Quattro incontri a tema con la cucina dello
chef Giovanni Alfa*

*Locanda del Borgo - Via Controsceveri 11 - Rosolini (SR)
Tel 0931.850514 - www.locandadelborgo.net*

Lo chef Giovanni Alfa, avolese di nascita, dopo una prestigiosa esperienza internazionale è rientrato nella sua Sicilia nel 2002 rilevando La Locanda del Borgo di Rosolini (SR).

Già dopo il primo anno di attività, per la ricercatezza della sua cucina, l'elegante servizio e l'ottima cantina, viene subito segnalato da molte guide gastronomiche. Successivamente, molti sono stati e sono i riconoscimenti e ulteriori segnalazioni che ha ricevuto sulle guide specializzate, su importanti quotidiani e sulle riviste di cucina fra le più note, fra le quali:

- La Guida Michelin
- La Guida Veronelli
- La Guida dell'Espresso
- Il Gambero Rosso
- La Guida del Touring
- La Mappa delle Stelle San Pellegrino
- La Top Ten of Sicily
- Il New York Time, Il Giornale, la Sicilia.....
- TG 5 Gusto
- Class, Guida delle Guide
- Le Soste di Ulisse
- e molti altri.

La filosofia culinaria dello chef Giovanni Alfa si può riassumere in queste poche parole: legame con il territorio e scelta dei prodotti, cura nella preparazione nel rispetto delle biodiversità. Ritorno alla cucina del territorio con una rivisitazione dell'aspetto esteriore ma non dei contenuti, contro l'omologazione e l'industrializzazione della cucina.

La Locanda del Borgo nasce nel 2001 all'interno del borgo feudale del principato dei Moncada-Platamone, l'antica dinastia che nel 1712 fondò Rosolini.

Il ristorante è sito in un palazzo settecentesco, con affreschi originali di rara bellezza e interesse, sovrastante una delle realtà storiche e archeologiche più interessanti della Sicilia orientale: una basilica ipogeica rupestre del IV-V sec. d.C.

Il tutto è coronato dalla terrazza coperta, adibita a seconda sala, prospiciente il borgo feudale e che si affaccia sullo splendido panorama collinare dell'Eloro.

Programma dei quattro incontri culinari.

Venerdì 27 novembre 2009

Il tartufo bianco d'Alba € 120,00

- Crostino con paté di fegato di volatili e lamelle di tartufo.
- Uovo di quaglia cotto nel the verde, crema di patate, capesanta arrosto lardellata e tartufo.
- Riso carnaroli bio tenuta castello, champagne, capperò candito conserva di pomodoro e tartufo.
- Bue modicano cotto all'olio extra vergine, cappello di foie gras e veli di tartufo bianco.
- Caprese alle mandorle di Noto, salsa di mandarino e gelato al profumo di lavanda.

Mercoledì 2 dicembre 2009

Crudità dal mare € 85,00

- Carpaccio di gambero rosso.
- Variazioni di pesce in crudità.
- Arigatò!: risu e pisci cruru.
- Spaghetto trafilato al bronzo, crema di senàpo, tartara di alici e bottarga di tonno.
- Tagliatella di seppia cotta a bassa temperatura accompagnata da ricci di mare.
- Caldo-freddo-freddissimo: limone e fragoline.
- Goloserie.

Venerdì 11 dicembre 2009

Profumi di Sicilia € 70,00

- Frascatoli 'o patacò, crocchette di alici e conserva di pomodoro alle pesche di Leonforte.
- Spatola e Piacentinu in foglie di limone femminello di Siracusa e zucca gialla.
- Spaghetti con pesto trapanese alla mandorla pizzuta di Avola e braccioline di vitello alla messinese.
- Pasta 'ncaciata.
- Stimpirata di coniglio in gomitolò di patate e gelato di carote.
- Cassata siciliana.
- Còsi Rùci: giuggiulena, 'mpanatigghia, torrone, biscotti alle mandorle e cannolicchi.

Mercoledì 16 dicembre 2009 (*)

Lo splendore della cucina francese € 140,00 (**)

- Plateau Royal.
(huîtres, coquillages et crustacés)
- Tajine de poulet de Bresse au citron confit (omaggio a Paul Bocuse).
- Rouget barbet en écailles de pommes de terre croustillantes (omaggio a Paul Bocuse).
- Foie gras.
- Sélection de fromages frais et affinés
- Tarte tatin.
- Delices et gourmandises.

(*) le prenotazioni dovranno pervenire entro il 12 dicembre.

(**) champagne e vini in accompagnamento inclusi.

Gli incontri sono serali per l'ora di cena.

Il prezzo indicato è per persona.

Data la poca disponibilità dei posti (circa 24 coperti) si consiglia di prenotare con largo anticipo utilizzando i canali consueti: numero telefonico del ristorante oppure il seguente indirizzo email prenotazioni@locandadelborgo.net .

Chi desidera ricevere ulteriori informazioni può scrivere a info@locandadelborgo.net o visitare il sito del ristorante www.locandadelborgo.net .