

# REGINA ISABELLA GOURMET

*Summer dinners*  
sabato 22 giugno 2012



 Indaco  
RISTORANTE

# PATRIZIA DI BENEDETTO

RISTORANTE **BYE BYE BLUES** Mondello-PA Sicilia

Patrizia di Benedetto nasce a Palermo. Nella sua famiglia le donne hanno sempre coltivato un grande amore per la cucina e le tradizioni.

Gli insegnamenti della madre e della nonna di Patrizia, apprezzate cuoche e sapienti cultrici dell'antica cucina tradizionale siciliana, e palermitana in particolare, hanno contribuito a far crescere in lei una grande passione.

Dopo un percorso di studi di tutt'altro genere, l'amore

per la cucina riemerge e inizia a frequentare con successo corsi di perfezionamento, stages di approfondimento in rinomati ristoranti in Italia e all'estero, affinando così le sue "radici culinarie". L'incontro con il marito Antonio Barraco, barman e sommelier di professione fa il resto e, dall'unione felice di due grandi passioni, nel

1991 nasce il loro primo ristorante, il Bye Blye Blues di Mondello. Il Ristorante diviene presto un punto di riferimento per raffinati buongustai palermitani per la cucina che propone piatti spiccatamente mediterranei con profonde radici nel sud, e la cantina, tra le più interessanti della città.

Nel 2009 Patrizia e Antonio aprono un secondo ristorante in un delizioso albergo, nel centro storico della città di Palermo e anche qui successo ed apprezzamenti non tardano ad arrivare. La filosofia è sempre la stessa: qualità delle materie prime, prodotte rigorosamente in Sicilia, grande attenzione alla stagionalità e quindi alla freschezza.

La maestria di Patrizia sa fare il resto e a coronare tanta fatica e dedizione nel 2011 arriva la sognata stella Michelin. Bye Bye Blues!

*Pasquale Palamaro >*  
Chef del ristorante Indaco



## FINGER FOOD

### Patrizia Di Benedetto

Catalana di tonno su zuppetta di mandorle  
Arancina con filetti di triglia e finocchietto selvatico

### Pasquale Palamaro

Pizza di scarola e vino cotto  
Seppie, fave e 'nduja

*NumeroZero - Villa Crespia Franciacorta Dosaggio Zero*



## ANTIPASTO

### Pasquale Palamaro

Caprese di gamberoni, olive e patate

*"Falerno del Massico bianco" 2011 Doc - Moio*

## PRIMO

### Patrizia Di Benedetto

Piccolo timballo di anelletti e pesce azzurro con  
melanzane affumicate

*Aloban Falanghina 2011 - Moio*



## SECONDO

### Pasquale Palamaro

Stinco di vitello "ore 26", limone  
candito e cacao

*Moio 57 - Moio*

## PRE DESSERT

### Patrizia Di Benedetto

Gelo di anguria

## DESSERT

### Patrizia Di Benedetto

Granita di caffè e mousse di ricotta  
su bisquit alle spezie arabe

*Giardini Arimei Passito  
Secco da Conversazione (Ischia)*

## Sponsor della serata

---



L'Albergo della Regina Isabella  
★★★★★ *Resort and Health SPA*

Tel. +39 081.99.43.22 - [info@reginaisabella.it](mailto:info@reginaisabella.it)  
[www.reginaisabella.it](http://www.reginaisabella.it)