

REGINAISABELLA GOURMET

Summerdinner
venerdì 27 luglio 2012




Indaco
RISTORANTE

SILVIA REGI BARACCHI

RISTORANTE IL FALCONIERE Cortona-AR Toscana

Figlia d'arte nata in una famiglia di ristoratori, Silvia Regi Baracchi ha vissuto fin da bambina a stretto contatto con il mondo dell'ospitalità che le ha instillato una grande sensibilità e passione, quella per la buona cucina e l'accoglienza. Passione che condivide con il marito, Riccardo Baracchi e con il quale, dopo il restauro della proprietà, apre prima il ristorante, Il Falconiere, e successivamente l'omonimo Relais che dal 1989 entra

a far parte della catena Relais & Chateaux condividendone filosofia ed obiettivi. La prima stella Michelin arriva nel 2002 insieme a molteplici riconoscimenti sia a livello nazionale che internazionale e con la presenza nelle guide del settore più prestigiose.

Le sue molteplici collaborazioni con grandi

Chef hanno contribuito a far conoscere la cucina cortonese di Silvia Regi Baracchi in tutto il mondo, tanto da ottenere ottime recensioni da parte delle maggiori testate internazionali.

La partecipazione ad importanti eventi enogastronomici e a trasmissioni televisive quali "VivereMeglio" e "Uno Mattina" hanno contribuito a far conoscere Silvia Regi Baracchi anche al grande pubblico. Parte della proprietà è stata destinata all'azienda Baracchi che, dal 2001 produce grandi vini d'autore, anch'essi insigniti di prestigiosi riconoscimenti come il "Top 100" di Wine Spectator. E in occasione di questa particolare Summer Dinner, avremo il privilegio di degustare in abbinamento ai deliziosi Finger Food proposti, il Baracchi Brut Rosé 2009, produzione limitata di un metodo classico veramente unico. Una vera chicca per veri intenditori.

Pasquale Palamaro >
Chef del ristorante Indaco



Pasquale Palamaro

Polpo e patate in tempura
Pizza frita con verdure del nostro orto
Cacioricotta Cilentano

Baracchi Brut Rosé 2009 – Cantina Riccardo Baracchi

FINGER FOOD

Silvia Regi Baracchi

Panzanella di pane sciocco con verdure estive
Farro mantecato al caprino e gelatina di mela cotogna
Pomodoro verde e battuta di chianina
Pappa al pomodoro e basilico
Crema cotta di pecorino con salsa di pera al rosmarino
Crostini ai fegatini e Vin Santo



ANTIPASTO

Pasquale Palamaro

Alici fritte e dorate
Frisella napoletana e Barilotto di Casa Madaio

"Falerno del Massico bianco" Doc – Moio



PRIMO

Silvia Regi Baracchi

Paccheri ripieni di maialino con passata di fagioli all'uccelletto e olio affumicato

Aloara – Moio

SECONDO

Silvia Regi Baracchi

Piccione al liquore Mediceo con coscia ripiena di finocchiona, aglio e ginepro e pera alla lavanda

Moio 57 - Moio

DESSERT

Pasquale Palamaro

Bon bon di caprese, ricotta al cardamomo e albicocche del vesuvio

Giardini Arimei Passito Secco dell'Isola d'Ischia



Sponsor della serata



BARACCHI



 CASAMADAIO



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

Tel. +39 081.99.43.22 - info@reginaisabella.it
www.reginaisabella.it