



REGIONE
LAZIO



ARSIAL

L'Associazione Cala Felci presenta

PONZA SEGRETA

Duelli culinari tematici, in cui un piatto creato da uno chef viene abbinato e confrontato con i vini di una cantina locale.



12 - 13 - 14 DICEMBRE
ORE 20:00

Ristorante Gamberi e Capperi
Via Chiaia di Luna



GAMBERI & CAPPERI
restaurant



ANTICHE CANTINE MIGLIACCIO

Via Chiaia di Luna Isola di Ponza – LT 80127
Tel. + 39 0771 80128 / +39 347 3357031 – Whatsapp +39 347 71581820
Siamo sulla terrazza del Piccolo Hotel Luisa
info@gamberiecapperi.it

DUELLO 1: L'ELEGANZA DEL CRUDO

Tartare di gamberi con
zest di agrumi di Ponza
(piatto 1)

Carpaccio di ricciola con
foglie di capperi e finocchietto
(piatto 2)

Spaghetti con sua maestà
"IL FELLONE"

Tiramisù

Vino in abbinamento "Rosato"
(Piatto 1)

Vino in abbinamento
"Biancolella in purezza"
(Piatto 2)

DUELLO 2: LA TRADIZIONE RIVISITATA

Spigola all'acqua pazza 2.0
(piatto 1)

Zuppa di crostacei e
funghi di Zannone
(piatto 2)

Fusillone con ragù di ricciola
locale

Crocante al caramello

Vino in abbinamento
"Biancolella in purezza"
(Piatto 1)

Vino in abbinamento "Rosato"
(Piatto 2)

DUELLO 3: IL CORAGGIO DELLA TERRA

Zuppa di lenticchie
con gamberi rossi
(piatto 1)

Polpo rosticciato con
scarola selvatica
(piatto 2)

Risotto con fiori di zucca, gamberi
rossi e mandorle tostate

Babbà con fiordilatte

Vino in abbinamento "Rosato"
(Piatto 1)

Vino in abbinamento
"Biancolella in purezza"
(Piatto 2)