

Il menù di Mafie in Pentola

Aperitivo

Friselle, taralli e olio extravergine d'oliva

Antipasti

Carciofi violetti di Brindisi ripieni, fritti e ripassati al forno (come li fanno a Mesagne)

Pane casereccio con patè di peperoncino piccante calabrese in olio extravergine d'oliva

Primi

Zuppa di Cicerchie, come la fanno a Portella della Ginestra (Sicilia)

Spaghetti di grano Simeto con passata di pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto

Secondo

Mozzarella di bufala campana, dalle Terre di don Pepe Diana (Campania)

Dessert

Il "padanissimo" torrone di Cascina Caccia (Piemonte)

Digestivo

Il limoncello di Bosco Falconeria (Sicilia)

Caffè (vietato offrirlo!)

Il tutto accompagnato dai vini Placido Rizzotto (Centopassi) e Hiso Telaray