

# La Taberna di Arnaldo

*con i piatti della Cucina Siciliana racconta il Territorio*

**Cenone 2022 a Montalbano**

*Tel. 3467654897*

## Antipasto

### *Antipasto di Eleonora*

Provola al salmariglio con zucca in agrodolce; Ricotta frita avvolta in melanzana Grigliata, Bietola in crema di pomodoro e basilico e aglio su bruschetta, Carciofi a Cotoletta; Funghi porcini gratinati del Re, Provola fondata e acciuga con finocchietto e nocchie tostate.

### *Porcini alla Griglia*

Porcini alla Griglia sul finocchietto in agrodolce

## Primi piatti Carne

### *Maccheroncini al sugo di agnello*

A cominciare dai maccheroncini realizzati da noi con farine di frumento siciliano, gli altri ingredienti sono del territorio e mai da produzioni intensive, molti degli ingredienti sono coltivati nel nostro orto biologico. Ricette secondo tradizione della cucina locale.

### *P.Fr.al Nero dei Nebrodi*

Il Nero dei Nebrodi è una pietanza del Ritrovo dei Re. Con questo piatto raccontiamo una parte del territorio di Montalbano Elicona. Gli ingredienti che utilizziamo sono simili al Ragù classico, ma la cui cottura continua con le bacche di sambuco, una pianta spontanea di queste montagne dai profumi intensi e importanti, che conferiscono alla pietanza un colore scuro che richiama un piatto di mare, il Nero di seppia.

Le proprietà del sambuco favoriscono la digeribilità e l'appetibilità e ne fanno uno dei piatti forti del nostro menu.

### *P.Fr.Eoliana Montalbanese*

Un Piatto nuovo del Ritrovo dei Re che presentiamo in occasione del pranzo di Natale. Il Piatto racconta, come suggerisce il paesaggio e la storia, la Montagna e le Isole. Ingredienti semplici e naturali che caratterizzano il territorio di entrambi, accomunati da una natura bellissima e talvolta ostile e difficile, entrambi determinati dalle loro origini storiche. Territorii ambiti e assediati segnati dalla storia come nessun altro qui intorno. Gli abitanti costretti a far nascere bontà dal poco che gli era lasciato a disposizione. Ingredienti utilizzati come il finocchietto, la ricotta e la pasta da noi estrusa con il frumento, l'olio extravergine del territorio di Montagna di Montalbano Elicona, unito con i capperi, il pesce e i pomodori essiccati. Fanno un connubio estasiante come la loro vista paesaggistica.

## Primi Piatti vegetariani

### *Lasagne alle Verdure di Campagna*

E' un piatto vegetariano, leggero e saporito apprezzato soprattutto dai vegetariani.

### *Spaghetti in Fagotto di Melanzane e porcini*

Porcini in salsa di pomodoro in un nido di spaghetti su melanzana al forno.

## Formaggi

### *Fonduta di formaggi di Montalbano*

La fonduta di Formaggio a base di provola è un piatto invernale ricco di sapori dei ricchi pascoli di Montalbano Elicona.

## Secondi Piatti carne

### *Involtini di Lonza di Re Federico*

Una pietanza ricca di profumi e sapori antichi.

*Il Ritrovo dei Re di Montalbano Elicona (Me) 0941 1930688*

*Prezzo del Menù: ..... € 80,00*

*sabato 3 dicembre 2022*

*Pagina 1 di 2*

---

# *La Taberna di Arnaldo*

*con i piatti della Cucina Siciliana racconta il Territorio*

---

**Cenone 2022 a Montalbano**

*Tel. 3467654897*

---

## *Maialino Nero Grigliato all'Arancia*

Con la dominazione degli arabi, durata circa 200 anni, gli agrumi sono entrati nella nostra cucina utilizzando foglie e frutti. Una Rielaborazione di una antica ricetta si sostituisce alla carne di capra la costata di maiale alla griglia al pinzimonio maritandola con il miele e il dolce dell'arancia caramellata. Il connubio che ne esce è davvero strepitoso e i sapori ci riconducono ad una cucina araba di oltre 1000 anni. Decisamente un piatto della radizione culinaria medievale.

---

## Contorno

### *Cauliceddi*

Una pianta conosciuta dalla tradizionale cucina del Luogo, una erba spontanea edule che accompagnava pranzi e cene.

---

## Dolce

### *Cestini alla nocciola con Ricotta*

Dalla Nocciola, farina, zucchero, miele e uova otteniamo una sfoglia di nocciola profumata e ricca di sapori montanari. Alla Sfoglia uniamo una mousse di ricotta e Arancia e/o Sambuco, una delizia per il nostro palato.

---

## Vino

### *Vino Bianco/Rosso Cantina Cottanera 1/2 lt.*

---

## Vino

### *Spumante dolce*

---

## bevande

### *Acqua minerale Frizzante/naturale da 0,5 lt.*

---

### *Bevande bottiglie (maxi Coca Cola, Aranciata, ec.)*

---