

VIA GAETANO DAITA, 30
PALERMO
info@morettinocialding.it

Morettino
COFFEE EXPERIENCE

CALL CENTER
800.130.665
091 671.50.72



SIAMO ATTACCATI AL VOSTRO LAVORO
PRODUZIONE ETICHETTE AUTOADESIVE

Siamo online da
3718 giorni 11 ore 50 minuti

Home | I nostri consigli | **Dove mangio**

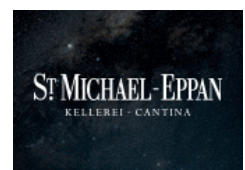
FLASH NEWS

Martedì, 23 Mag 2017
Mirko Turconi del Piano
35 di Torino è il "Miglior
Bartender d'Italia"

GLI APPUNTAMENTI

Sabato, 27 Mag 2017 **Le**
tecnologie per la
viticoltura, a Susegana
"Vite in campo 2017"

1 2 3 4 5



24 APR I nuovi piatti di Elia Russo (Villa Neri) sull'Etna

on 24 Aprile 2017. Pubblicato in **Dove mangio**



(Elia Russo, chef de Le Dodici Fontane al Villa Neri Resort di Linguaglossa)

Linguaglossa è la porta del versante nord dell'Etna per chi arriva da Catania. Il nome di una piccola ma vivace cittadina che sta diventando sempre più famosa tra gli appassionati di vino.

L'Etna del vino infatti lascia segni nel territorio ed anche il dinamismo della ristorazione ne è una conseguenza. Anche per i winelover e per i golosi erranti segnaliamo un locale che è già una felice tappa da annotare nei taccuini. Le Dodici Fontane è il ristorante annesso all'hotel Villa Neri, un cinque stelle ben posizionato a poca distanza dalla bella strada ricca di boschi che porta verso Milo e Zafferana Etnea. Un resort che strizza l'occhio alle potenzialità del territorio, tanto che i proprietari, la famiglia Neri, stanno avviando un progetto per un'azienda agricola con circa cinque ettari che saranno destinati a vigneto e ad un uliveto già in produzione.

Eccoci pronti per provare i nuovi piatti. Tra i fornelli de Le Dodici Fontane c'è uno chef trentenne con stoffa da vendere. Si chiama Elia Russo. L'ambiente del ristorante è moderno ed elegante. Divertenti e succulenti i nuovi piatti proposti nel menu. Proposte dal taglio gourmet che potrebbe ancorarsi ancora di più al territorio. Tra i nuovi piatti la tartarina di tonno con frullato di ananas, zafferano e croccante di verdure.



Oppure il gioco di cotto e crudo di gambero rosso di Mazara: cotto in foglia di limone e crudo invece leggermente affumicato all'origano dove sapidità e freschezza hanno un buon equilibrio.





FACEBOOK FAN BOX

Tra i primi ben fatti i mezzi paccheri di grano duro saltati con i calamari e peperoncino

Maggiori informazioni Accetto



Ma il piatto più buono in assoluto sono i tortelli di pasta fresca allo zafferano con farcia di gallina faraona, il suo brodo al ginepro e succo di barbabietola caramellato e scaglie di tartufo bianchetto.



Tanti ingredienti ma grande equilibrio, persistenza e il divertimento di vedere come il succo di barbabietola di cui sono inzuppate le vostre posate si amalgami bene con tutto quanto.



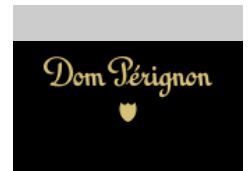
Un nuovo piatto è anche il trancio di ombrina in casseruola, topinambur, confettura di arance amare e pane nero affumicato. Dove la sapidità del pesce è però un pizzico coperta dalla confettura delle arance amare. Piatti ben presentati, talvolta anche esagerando con i fiori eduli, forse ne basterebbero anche meno.



Bella proposta di dessert tra cui non perdete il lingotto di cioccolato gianduia con crumble di mandorle pizze e rosmarino.



E poi una golosa piccola pasticceria per chiudere con colorati macaron e soprattutto - più buone - praline di cioccolato.



NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra Newsletter per essere informato sulle novità.

Nome

Email



GUIDA AI VINI

DELL'ETNA

Questo sito utilizza cookies per le proprie funzionalità, per informazioni di remarketing e social media. Cliccando sul pulsante ACCETTO acconsenti all'uso dei cookie



15 mila "Mi pia...

Mi piace questa Pagina

Piace a 31 amici



foodiedrivers

il club di chi ama guidare, mangiare e bere bene



È STATO INVENTATO
TANTO TEMPO FA.
ORA L'ABBIAMO
REINTERPRETATO

WWW.MELINICHIANTI.COM

I PIÙ LETTI DI MAGGIO

- Lo chef che cucinerà per Trump & co: "Fiori di zucca, astice e tonno, li conquisterò così"
- Anelletti Days, la nostra nuova iniziativa
Rilanciamo il primato di Palermo sulla pasta
- Strada del Vino e dei sapori dell'Etna, Marco Nicolosi Asmundo nuovo presidente
- Addio a Vito Catania, un grande amico
- Street food, rosticceria, granite: lo stellato Accursio Craparo apre un nuovo "localino"
- Anelletti Days/1, la nostra nuova iniziativa
Tradizione, beneficenza e chef stellati
- Da uva "da taglio" a eccellenza siciliana: "Il Grillo adesso è una garanzia per il consumatore"
- Ecco "Intrecci", l'idea delle cugine Cotarella: la scuola di formazione per il personale di sala

ULTIMI COMMENTI



Segnaliamo il pane, tutto realizzato in cucina, dalle fette di grano tumminia ai bocconcini con le olive passando per le piccole mafaldine col sesamo e i grissini. E poi anche profumatissimi oli extravergini che verranno proposti per condire i vari piatti.



(Mario Stantitto ed Elia Russo)

Carta dei vini puntata sul territorio con attente intrusioni dal resto del mondo anche con bottiglie molto pregiate. Il servizio è attento e professionale ed è affidato a Mario Stantitto. C'è anche una carta delle acque. Sui 60 euro.

Le Dodici Fontane c/o Villa Neri Resort

Contrada Arrigo
Linguaglossa (Ct)
Tel. 095/8133002
www.hotelvillanerieta.com
Chiuso: mai
Ferie: da novembre a marzo
Carte di credito: tutte
Parcheggio: sì

C.d.G.

Mi piace 124

Condividi

Tweet

G+1 0

Pin it

Share

0 commenti

Ordina per **Meno recenti**



Aggiungi un commento...

Facebook Comments Plugin

< Prec.

Succ. >

Aggiungi commento

Nome (richiesto)

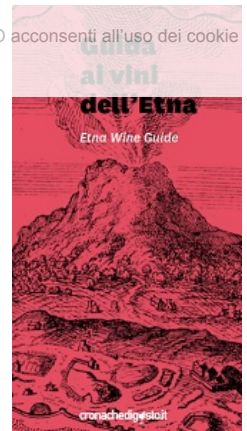
E-Mail (richiesta)



2000 caratteri rimasti



Aggiorna



LE RICETTE DEGLI CI



Pietro Penna
Casamatta
Manduria - Taranto

4) Cannolo di cialde alle mandorle, mousse cioccolato e Grand Marnier



LE GRANDI VERTICALI

- Maria Costanza, il Nero d'Avola longevo e complesso. Sei annate da annotare

Proviama a rilanciare l'Alcamo Doc?

Semplici case dei contadini, bianche di caice, o bagli, ville e castelli della n...

15.05.17 14:51

By dario di bernardi

Proviama a rilanciare l'Alcamo Doc?

Carissimo Fabrizio, giusto alcune osservazioni. La prima è che forse grazie ai p...

13.05.17 21:03

By Laurent Bernard de la Gatinais

Le Dolomiti e le Isole Eolie: connubio magico (e gustoso) per la prima edizione ...

Gradirei sapere cosa fare per essere presente all'evento. Grazie Cordialità Nico...

09.05.17 00:40

By Nicola Donato

I signori del sale: la storia di due fratelli di Recalmuto che scoprirono l'o...

E' possibile avere un indirizzo di contatto? Grazie. Rigattolando Srl ceo Mariol...

08.05.17 23:07

By Mario

E ora sul Vulcano nulla sarà come prima

Angelo Gaja ha sempre fatto del gran bene. A se stesso.

30.04.17 14:05

By Giacomo

AREA RISERVATA

Nome utente

.....

cronachedigusto

Direzione, redazione ed amministrazione:

Via Giuseppe Alessi, 44 (ex via Autonomia Siciliana) 90143 Palermo

Cronache di Gusto autorizzazione del tribunale di Palermo numero 9 del 26-04-07

Editoriale De Gustibus Italia

P.IVA 05540860821

Fabrizio Carrera direttore responsabile

Coordinamento: Giorgio Vaiana

Webmaster e Web&Graphic Designer: Floriana Pintacuda

Collaboratori

Andrea Busalacchi

Andrea Camaschella

Marina V. Carrera

Roberto Chifari

Daniela Corso

Ilaria de Lillo

Lorella Di Giovanni

Invia (Ctrl+Enter)

Maggiori informazioni


Accetto

JComments

ARTICOLI CORRELATI

Viticoltori dal 1670

Per la tua pubblicità su Cronache di Gusto



0917302750 - info@publissette.it

- Vorberg, guai a dare del vecchio al Pinot Bianco
- verticale di Macchiona, il rosso che sa aspettare
- Ungaretti, Schönberg, la Gioconda nel San Leonardo del Marchese Guerrieri Gonzaga
- Sassicaia, una stupenda verticale a Taormina Gourmet
- ENOTURISMO Viaggio nel regno di Bacco
- Tenuta delle Terre Nere, il Farinelli dell'Etna verticale 2005-2011
- Un racconto di Vigna della Congregazione
- Taormina Gourmet, il Barolo di Ravera
- Sfursat, 5 Stelle Nino Negri: estremo e grande rosso in 16 annate
- Una verticale nell'oasi del silenzio, cinque annate di Ginolfo di Baglio di Pianetto
- Pol Roger, Blanc de Blancs, otto annate tra eleganza, equilibrio e sapidità
- Valle dell'Acate. Otto annate di Bidis
- Cepparello di Isole e Olena, una piccola grande verticale
- Cinque annate di Timorasso di Walter Massa
- Ajello, dieci annate di Furat
- Otto annate di Sciavé
- Chateau d'Yquem, sorsi di Paradiso
- CEUSO Ceuso
- COS Cerasuolo di Vittoria
- FEUDI DI SAN GREGORIO Taurasi
- FEUDO PRINCIPI DI BUTERA Deliella
- LIBRANDI Gravello
- MASSERIA DEL FEUDO Chardonnay Haermosa
- FONDO ANTICO Grillo Parlante
- REGALEALI - TASCA D'ALMERITA Nozze d'Oro
- CASTELLUCCI MIANO Shiarà
- DUCA DI SALAPARUTA Triskelé
- AVIDE Doc Cerasuolo di Vittoria, Barocco
- ALESSANDRO DI CAMPOREALE Syrah Kaid
- Aynat Nero d'Avola: il territorio secondo

Alessandra Flavetta
Questo sito utilizza cookies per le proprie funzionalità, per informazioni di remarketing e social media. Cliccando sul pulsante ACCETTO acconsenti all'uso dei cookie
Annalucia Galeone
Cristina Gambarini
Stefania Giuffrè
Francesca Landolina
Federico Latteri
Bianca Mazzinghi
Clara Minissale
Giovanni Paternò
Geraldine Pedrotti
Michele Pizzillo
Fabiola Pulieri
Enzo Raneri
Mauro Ricci
Giorgio Romeo
Rosa Russo
Manuela Zanni

Concessionaria
per la pubblicità
Publissette
Via Catania, 14
90141 Palermo
tel **0917302750**
info@publissette.it

Maggiori informazioni

Accetto

Cva. Sette annate tra
potenza ed equilibrio

- [La Top 12 dei Greco di Tufo 2012](#)
- [A Taormina Gourmet una verticale di cinque annate di parmigiano reggiano doc](#)

LE RICETTE PIÙ LETTE

[Cheesecake cotto al forno](#)

[Semifreddo alle fragole](#)

[Timballo di anelletti alle melanzane](#)

[Crema catalana](#)

[Tartare di tonno](#)

[Churros](#)

[Arrosto in varie salse](#)

[Pignolata](#)

I VIDEO PIÙ VISTI

[Il maestro della tagliata di tonno](#)

[Grandi chef a Palermo](#)

[Bollicine & Formaggi](#)

[Icône di vino](#)

[Pesce di casa mia](#)

[Gaja : io e il vino](#)

[Regali di gusto](#)

[Cibo e sicurezza](#)



- [Vini e territori](#)
- [Il concorso](#)
- [L'azienda](#)
- [Il personaggio](#)
- [Pesca in Sicilia](#)
- [La novità](#)
- [Assaggi e Personaggi](#)
- [La manifestazione](#)
- [L'evento](#)
- [L'iniziativa](#)
- [La degustazione](#)
- [L'appuntamento](#)
- [L'intervista](#)
- [La ricerca](#)
- [Cronache dal Vinitaly](#)
- [Scenari](#)
- [L'intervento](#)
- [Itinerari](#)
- [Qui Milano](#)
- [La polemica](#)
- [Il caso](#)
- [L'incontro](#)
- [Il prodotto](#)

Questo sito utilizza cookies per le proprie funzionalità, per informazioni di remarketing e social media. Cliccando sul pulsante ACCETTO acconsenti all'uso dei cookie

Maggiori informazioni

Accetto

- [Il premio vino e altro](#)
- [Lo studio](#)
- [L'esperimento](#)
- [L'allarme](#)
- [Tutti a tavola](#)
- [I nostri consigli](#)
- [La provocazione](#)
- [La curiosità](#)
- [Tendenze](#)
- [Diario goloso](#)
- [Istituzioni](#)
- [Nomine](#)
- [Il dibattito](#)
- [L'anticipazione](#)
- [Vivere di vino](#)
- [Il bando](#)
- [L'appello](#)
- [La proposta](#)
- [Il festival](#)
- [Lutto](#)
- [La fiera](#)
- [La guida](#)
- [Il progetto](#)
- [Qui Puglia](#)
- [Il vino della settimana](#)
- [Cibi e vini sotto l'ombrellone](#)
- [L'olio della settimana](#)
- [Qui Slow Food](#)
- [La birra della settimana](#)
- [La grappa del mese](#)
- [Taormina Gourmet 2015](#)
- [Best in Sicily 2016](#)
- [Vinitaly 2016](#)
- [Taormina Gourmet 2016](#)
- [Best in Sicily 2017](#)
- [La Birra della Settimana](#)
- [Vinitaly 2017](#)
- [Storie](#)

Copyright © 2007-2017 cronachedigusto.it. Tutti i diritti riservati. Powered [EffeGrafica](#)

© La riproduzione totale o parziale di tutti i contenuti, testi, foto e video, in qualunque forma, su qualsiasi supporto e con qualunque mezzo è proibita.