

Bye Bye Blues



90151, via del Garofano 23;
tel. 091/6841415; fax 6844623.
info@byebyeblues.it
www.byebyeblues.it

40

€ 50

martedì 20-23

15 giorni in novembre

1991 classico-elegante, con
piacevole terrazza estiva

la patronne Patrizia di Benedetto;
in sala, Antonio Barraco, compro-
prietario e sommelier.

Piatti: tra quelli più recenti, in cucina tendenzialmente creativa: insalata di mare e budino di polpo e conchiglie; variazione di melanzane; trippa in umido con capperi caramellati e cialda di farina di ceci; spaghetti con passata di fave e ricci di mare; tagliolini al pesto di basilico e mandorle tostate con filetti di triglie; filetto di ricciola panato alle bucce di agrumi e cristalli di sale rosa; involtini di pesce spada ai profumi mediterranei; maialino da latte laccato al miele con fondo di birra. **Dolci:** zuppa di mango e ananas; fondente di cioccolato con cremoso al rosmarino su letto di the verde.

Salumi: serie dei Monti Nebrodi.

Formaggi: tuma persa, vastedda del Belice, caciocavallo ragusano e primosale, piacintinu, pecorino nero, provola dei Monti Nebrodi.

Vini: carta, siciliana e non solo, di valida trama e notevole valore. **Acqueviti:** cognac, calvados, grappe, rhum e whisky puntuali.

Notizie varie: il locale... raddoppia: col nome di Officine del gusto Bye Bye Blues, aperto presso l'hotel Quinto Canto di Palermo, in corso Vittorio Emanuele 310; medesima linea di cucina.