

2013 Italies Acte I

- **Dimanche 11 août**, chez les restaurateurs de La Pétite Pierre, un menu spécial festival.

- **Dimanche 1 septembre** : Dégustation de desserts baroques italiens par **Agnès PIATKOWSKI**.

En collaboration avec l'Institut culturel Italien de Strasbourg, de Suona Italiano et du **grand pâtissier FRATELLI-MAGRI** de Palerme.

- *Tiramisù café et noisette, «al caffè e nocciola» / Cassata comme à Palerme, recette de la pâtisserie Magri / Tarte au pamplemousse à la pistache, subtil mélange du sud.*

- *Sorbet pamplemousse.*

- *Ameretti, à déguster avec un espresso / Krummiri di Casale au maïs, en hommage à Victor Emmanuel II / Biscuits au sésame de Sicile, carrefour de la Méditerranée / Pasta di mandorla, pâte d'amande fondante, coque surprise.*

- **Samedi 7 septembre** : Lunch dînatoire par Martine Holveck, traiteur - bio «Du Panier aux couverts».

ANTIPASTI : Pizette à la Calabraise / Tagliatelle à l'encre de seiche et pétoncles / Petite salade de calamars en persillade / Filet de sardine en gratin de blettes et de parmesan, sur un pressé de tomates confites servi avec un pain stromboli.

LES PLATS : Arancini Sicilienne (beignet de risotto farcis) / Saltimbocca alla romana (petite escalope de veau à la sauge) et gnocchis aux cèpes / Vitello tonnato / Légumes du soleil.

LES DOUCEURS : Figs au jus d'épices / Panna cotta d'amandes et caramel / Mini tiramisu d'amaretto / Parfait au limoncello / Cannoli Siciliani.

- **Dimanche 15 septembre** : Dégustation de fromages italiens sélectionnés par la Maison C. LORHO, meilleur ouvrier de France, et de grands vins d'Italie.

Rabiole dilanga - Salva gremasco - Pecorino dei templar - Latteria al tartufo - Tallegio - Parmesan regiano - Gorgonzola - Verde di capra - Formaggio allo zaffe.

- **Samedi 28 septembre** : Lunch dînatoire au château de Fénétrange par la société D.A.N Traiteur.

Entrée : Sphère de tomate gélatinisée et coulis basilic / Tarte fine roquette, grana padano et pesto / Canneloni de brasaola.

Plat : Picatta de veau en croûte de chorizo / Tarte fine de cèpes / Pomme anna au beurre 1/2 sel.

Dessert : Compote d'abricots confits sur mousse mascarpone et crumble à la noisette / Glace tiramisu.

- **Dimanche 5 octobre** : Dîner gastronomique en collaboration avec le lycée hôtelier de Dieuze

Entrée : La Pizza en cube / Cèpe en ravioli et langoustine au bouillon.

Plat : Souris d'agneau confite, polenta aux châtaignes, câpres et artichauts en condiment.

Dessert : Biscuit moelleux à la ricotta et cerise Amaréna, écume de griotte et glace au lait / Cassata à la pâte d'amande et citron confit.