



VNIAMO®

VINI E CENE NON CONVENZIONALI IN VVCCIRIA

2025

15 Gennaio - GAGINI RESTAURANT

Cena a 6 mani: Chef Corrado Assenza (Caffè Sicilia), Chef Lorenzo Ruta (Lorenzo Ruta Ristorante), Chef Angelo Gennaro (Gagini Restaurant)

Cantina: Aldo Viola

€120 p.p.

bevande incluse

16 Gennaio - AJA MOLA

Cena a 4 mani: Chef Jesús Dúron (Pujol Restaurant), Chef Tiziana Francoforte (Aja Mola)

Cantina: Marabino

€130 p.p.

bevande incluse

17 Gennaio - BUATTA CUCINA POPOLANA PALERMO

Cena a 4 mani: Chef Matteo Broccoli (Salicornia), Chef Fabio Cardilio (Buatta)

Cantina: Vite ad Ovest

€90 p.p.

bevande incluse

18 Gennaio - GAGINI RESTAURANT

Cena a 4 mani: Chef Jesus Duron (Pujol Restaurant), Chef Angelo Gennaro (Gagini Restaurant)

Cantina: Barraco

€130 p.p.

bevande incluse

15, 16, 17 Gennaio - MAISON BOCUM

Chef Andrea Marroni - Bar Manager Robi Tardelli

Bartender: Dabass Milano

Spirits by: Compagnia dei Caraibi

DJ set - 16 Gennaio: Beat Coins; 17 Gennaio - Radio Curcuma

Menu a la carte

Drink List a la carte

Menù 15 gennaio - Gagini Restaurant

Angelo Gennaro, Lorenzo Ruta e Corrado Assenza



15 GENNAIO | GAGINI | 20:00

Angelo Gennaro, Lorenzo Ruta, Corrado Assenza

Vini: Aldo Viola

€120 p.p. vini inclusi

Menù

Benvenuto degli Chef - Angelo Gennaro | Lorenzo Ruta

Crudo di calamaro, shiokara, ajoblanco, cedro salato, pesto di senapa e pinoli tostati - Angelo Gennaro

Cappuccio di carne con stufato di coda di bue, spuma di patata e polvere di porcini - Lorenzo Ruta

Lumache, burro e limone - Lorenzo Ruta

Risotto con estrazione di gambero, cozze, baccalà, nero di seppia e zafferano - Lorenzo Ruta

Fungo cardoncello, purè di scarola liscia vermouth e san crispino, pompelmo e dattero piccante - Angelo Gennaro

Capocollo di maiale nero di "Luisa Agostino" alla brace, carciofo di Menfi, topinambur e rabarbaro - Angelo Gennaro | Lorenzo Ruta

Predessert: Cagliata di pecorino, pasta, finocchietto selvatico, bergamotto candito, Gin - Corrado Assenza

Dessert: Uvetta, soffice di mandorla Romana, zibibbo di Pantelleria al miele, crema doppio fior di latte al cioccolato, pere sciropate, parlati al marsala - Corrado Assenza

Menù 16 gennaio - Aja Mola

Jesús Durón e Tiziana Francoforte



16 GENNAIO | AJA MOLA | 20:00

Jesús Dúron e Tiziana Francoforte

Vini: Marabino

€130 p.p. vini inclusi

Menù

Tofu di carciofo di Menfi, la sua chips e acciughe - Jesús Durón

Sgombro marinato, porri, kumquat, lardo - Tiziana Francoforte

Tonno affumicato, olio di habanero, limone fermentato, erba cipollina, capperi - Jesús Durón

Gambero, spuma di mandorle, mostarda di cedro - Tiziana Francoforte

Brodo di pollo, lupino, seppia - Jesús Durón

Broccolo verde e barba di frate - Jesús Durón

Cernia alla brace, salsa di vongole al Marsala, sommacco - Tiziana Francoforte

Ditalini in brodo di murena, gambero, arachidi e aglio nero - Tiziana Francoforte

Predessert: sorbetto mandarino, finocchio e uova di aringa - Tiziana Francoforte

Dessert: Île flottante, crema di cocco - Jesús Durón

Menù 17 gennaio - Buatta

Matteo Broccoli e Fabio Cardilio



17 GENNAIO | BUATTA | 20:00

Matteo Broccoli e Fabio Cardilio

Vini: ViteadOvest

€90 p.p. vini inclusi

Menù

Puntarelle, prosciutto alalunga e dentice marinato - Fabio Cardilio

Tonnetto tataki, salsa alle mandorle, arancia e salicornia - Matteo Broccoli

Cannolicchi di mare al picchio pacchio - Fabio Cardilio

Passatelli in brodo di pesce - Matteo Broccoli

Triglia, anemone di mare, radicchio al barbecue - Fabio Cardilio

Dessert:

Ricotta limone e caramello ai capperi - Matteo Broccoli

Menù 18 gennaio - Aja Mola

Angelo Gennaro e Jesús Durón



18 GENNAIO | GAGINI | 20:00

Angelo Gennaro e Jesús Dúron

Vini: Barraco

€130 p.p. vini inclusi

Menù

Tofu di Carciofo di Menfi, la sua chips e acciuga - Jesus Duron

Tlayuda con mugine olio di habanero, limone fermentato, erba cipollina e capperi di salina - Jesus Duron

Brodo di pollo, finocchio e lupino - Jesus Duron

Broccolo verde e barba di frate - Jesus Duron

Crudo di Calamaro, shiokara, ajoblanco, cedro salato, pesto di senapa e pinoli tostati - Angelo Gennaro

Tortello ripieno di genovese di quinto quarto, crudo di baccalà il suo pil pil, sommacco del palermitano - Angelo Gennaro

Pollo campese modicano alla brace, paté di manioca, cavolo trunzo di Acireale, rabarbaro e aringa affumicata - Angelo Gennaro

Predessert: Cannolo nero ripieno di mousse di mandorle e bottarga di tonno, sorbetto al limone e alloro affumicato - Angelo Gennaro

Dessert: Île flotant e crema al cocco - Jesus Duron

15, 16, 17 gennaio - Aja Mola

Chef Andrea Marroni e Bar Manager Robi Tardelli



✨ MAISON BOCUM: LA MAISON DI UNIAMO 25 ✨

Dal 15 al 17 gennaio, Maison Bocum ospita lo chef Andrea Marroni e i cocktail di Robi Tardelli direttamente da Dabass, Milano.

Ogni serata si chiude con un after dinner, DJ set e cocktail d'autore:

🎵 **15 gennaio:** Pippo Vaccarella

🎵 **16 gennaio:** Beat Coins

🎵 **17 gennaio:** Radio Curcuma

Spirits by: Compagnia dei Caraibi

