



Traduction - Trait d'union

Rencontre avec Mme Dominique VITTOZ

Traductrice d'auteurs italiens : Camilleri (Commissaire Montalbano), Milena Agus, Erri de Luca...

21 novembre 2015 - de 11 h à 17 h

Salle des fêtes de Roisey

ASSOCIATION DE LA FÊTE DU LIVRE DE ROISEY www.livre-ensemble.fr



Composition du menu italien

Petite mise en bouche con un bicchiere di vino

Le tarallo

Les Antipasti

Les hors d'œuvres exaltent les légumes. Poivrons, artichauts, champignons, trévis, aubergines, courgettes... délicatement cuits sont marinés à l'huile d'olive et relevés d'herbes aromatiques.

peperoni arrostiti con acciughe

Le crostini (italien signifiant petites rôties)

Le Primo

Composé de pâtes (spaghetti, penne, rigatoni...), de risotto, de gnocchi (à la semoule de blé ou aux pommes de terre), de polenta (sorte de semoule à la farine de maïs) ou encore de potages, type minestrone, le premier plat met en valeur les céréales, agrémentés le plus souvent de petits légumes (asperges, tomates, roquette, céleri carotte, fenouil...).

Le linguine al nero di seppia (Sicilia)

Les arancini

Le Secondo

Viandes ou poissons sont les vedettes de ce plat de résistance, garni une fois encore de petits légumes. Certains sont indissociables de la viande : un osso-buco, sans carottes, céleris et tomates n'est plus qu'un banal jarret de veau !

Saltimbocca al Limone.

Formaggio

Pecorino Pepato

I dolci

La palette des desserts italiens est bien vaste et même si les italiens ne mangent pas beaucoup de sucreries en fin de repas, ils préfèrent de loin les desserts faits maisons.

Panna cotta al Limoncello

Tiramisù

Il Caffè

Baci

Ricciarelli di Siena

I vini

Nero d'avola 2014 Bio

Chianti Riserva 2011

Squinzano rosso riserva 2012 Corte Aurelio

Serpasso Toscana Duca di Sasseta

**Participation
libre aux frais**

**Merci à Franca,
Nathalie,
Patrick, Manu et
la Tarentella**