

BAGLIO ORO

INTERVISTA

PLANTE


PLANTE
restaurant on the move | vegetarian mood

Dove nasce l' idea del vostro ristorante ?

PLANTE nasce dall'idea di sviluppare una cucina vegetariana innovativa ed esplorare un mondo ancora poco conosciuto soprattutto qui in Sicilia. Ci appoggiamo a piccole aziende che coltivano in biologico e lavorano in modo sostenibile perché parte fondamentale del nostro progetto home - restaurant sta proprio nel creare una rete locale e dare una spinta all'economia siciliana, collaborando con giovani come noi. Puntiamo tutto sulla qualità, sull'accoglienza e la professionalità.

Qual è il vostro piatto forte?

Il piatto al quale siamo particolarmente legati è l'ovetto bio cotto a bassa temperatura, accompagnato sempre da un elemento che la stagione ci suggerisce, studiando al meglio gli abbinamenti. In questo menù degustazione estivo lo proponiamo con un sugo di pomodoro Pachino cotto molto lentamente e stracetti di burrata ragusana.

Quale dei nostri vini abbinereste a questa portata?

Al nostro uovo bio andremo ad abbinare un **Grillo Riserva Guardiani di Aralto**, un bianco elegante ed equilibrato che andrà a sposarsi perfettamente con l'umami del pomodoro.



#viaggiatoridoro