

**BAGHERIA**

## Limu, il progetto di Nino Ferreri



**A** Bagheria (Pa) ha aperto *Limu*, il nuovo ristorante di Nino Ferreri situato nella storica Torre Ferrante. Ferreri torna in Sicilia dopo esperienze di prim'ordine in Italia e all'estero con un progetto con il quale vuole raccontare una filosofia di cucina legata alla materia prima e alla qualità come sinonimi di una cucina

contemporanea votata alla ricerca attraverso le sue quattro T: tradizione, territorio, tecnica e talento. In cucina troviamo Lorenzo Brancaleon, giovanissimo sous chef che vanta esperienze in brigate come quella dello chef Paul Andrias Ziska del bistellato *Koks*, di Massimo Bottura e dello stellato *Amelia*. La sala e la cantina sono invece il dominio di Giandomenico Gambino, classe 1990, con un curriculum di esperienze nel settore della ristorazione stellata milanese e degli eventi in Sicilia. Ad accogliere i clienti la padrona di casa oltre che moglie di Nino, Maria Grazia. Il menu stagionale viene cambiato ogni due mesi, fatta eccezione per alcuni piatti signature come le Reginette al ragù di moscardino e spuma di ricotta, lo Sgombro in crosta di sale nero, la Zucca in agrodolce, salsa vino bianco e rosmarino e la Capra girgentana tra i dessert.

