



## Il Ristorante Ambrosia di S. Agata Militello festeggia il decimo compleanno

**Lo chef Franco Agliolo è arrivato a 10 anni di attività e per l'occasione ha festeggiato con un pranzo conviviale insieme ad amici, affezionati frequentatori e giornalisti**

Ci sono traguardi importanti da festeggiare. Lo sa bene **Franco Agliolo**, chef patron del **Ristorante Ambrosia** che il 21 maggio ha compiuto dieci anni di apertura nel cuore di S. Agata Militello, paese racchiuso tra il verde del Parco dei Nebrodi e il blu del Tirreno.

La giornata è stata scandita da un gioioso pranzo con un menu degustazione creato da Agliolo, che era visibilmente emozionato. I piatti iconici e l'abbinamento ai vini di cantine selezionate dallo stesso titolare – sommelier diplomato FIS – hanno raccontato la storia del suo regno che riscalda occhi, animo e palato sin dal 2013 in via Magenta, a due passi dal Duomo.



L'esterno di Ambrosia, nel cuore di S. Agata Militello (Foto © Amanda Arena).

## Ristorante Ambrosia: la festa per i primi 10 anni d'attività

La proposta culinaria si focalizza sui sapori di terra e di mare, valorizzando pesci e carni spesso "abbandonati".

La [Focaccia messinese](#), un po' rivisitata dallo chef, ha alzato il sipario. A seguire, "*Polpo e patate*" e "*Tortino di alici marinate con mozzarella di bufala*" per sottolineare la vocazione marinara locale tramite un'interpretazione fantasiosa. Dietro le Case 2021 Menfi DOC di Cantine Barbera, Inzolia da vecchie vigne, con la freschezza marina ha esaltato la sapidità degli antipasti.



Polpo con patate e il Tortino di alici marinate con mozzarella di bufala (Foto © Amanda Arena).

Poi è entrato in scena il “*Raviolo aperto, omaggio al Maestro Gualtiero Marchesi*”, perfetta architettura in sfoglia con goloso ripieno di cozze e seppie. Janub Di Prima Moscato Bianco Biologico 2021 IGT Terre Siciliane ne ha enfatizzato la mediterraneità.



Raviolo aperto, omaggio al Maestro Gualtiero Marchesi (Foto © Amanda Arena).

Elogio per lo “*Stinco di vitello stracotto con crema di parmigiano e pomodorino confit*”, dal gusto avvolgente. Perfetto l'accostamento all'Arancio lucido 2021 IGT Terre Siciliane Di Prima, elegante Moscato secco.

Infine, la squisita “*Torta Chantilly con limone e lamponi*” realizzata dal Maestro pasticcere di Messina, Lillo Freni, abbinata al Ferrari Demi-sec Trento DOC.

### **Franco Agliolo: una cucina d'autore con un tocco artigianale**

Sedersi al tavolo di Ambrosia significa vivere un'esperienza emotiva intensa, di sapori autentici combinati con ricercatezza. Prima di tutto Franco Agliolo attinge alla memoria del passato, mantenendo saldo il legame con il territorio.

La cucina gioca sulle origini dello chef – oriundo di Alcara Li Fusi – e le esperienze internazionali e italiane a contatto con grandi ristoranti, tra cui **La Franceschetta** e l'[Osteria Francescana](#) di Massimo Bottura. In aggiunta, punta alla qualità delle materie e alla cura delle preparazioni riproposte in chiave innovativa.

---

Il Ristorante Ambrosia è un luogo dall'atmosfera intima e accogliente, come il salotto di casa, che va scoperto di proposito per godere delle magie culinarie dello chef, impreziosite da una selezione di etichette siciliane, italiane ed estere.

Grazie al savoir-faire artigianale Agliolo ha conquistato, nel 2019, il 31° posto nella categoria trattoria-osterie della prestigiosa Guida 50 Top Italy. Gli auguriamo di continuare a mietere altri successi.

**Ristorante Ambrosia**

Via Magenta 42 – S. Agata Militello (ME)

**Facebook:** [Facebook.com/Ambrosia.il.ristorante](https://www.facebook.com/Ambrosia.il.ristorante) | **Instagram:** @ambrosiaristorante

**Data di creazione**

01/06/2023

**Autore**

amanda-arena