IN PRATI
siciliainbocca
info e Prenotazioni
06.373.58.400
siciliainbocca.com
info@siciliainbocca.com

Cronache di Nero... d'Avola

Mercoledi 14 Settembre, ore 20.30 — Roma

ha il piacere di invitarla

A CENA CON IL SOMMELIER

Dopo l'estate, riaprono i battenti delle nostre cene-degustazioni, e per farlo in grande stile abbiamo scelto il Re. Per l'esattezza il Re Nero: il **Nero d'Avola**, vitigno autoctono a bacca rossa più importante, rappresentativo e blasonato del panorama enologico siciliano.

Il nostro **Sommelier Carmine Agrillo** ci farà scoprire la sua storia e le sue varie versioni, anche in bianco, abbinate alle eccellenze della nostra cucina per un matrimonio di gusto.

Il Menù

Gli Antipasti:

Arancinetto alla Norma con basilico fresco e tuma filante.

Mozzarella di bufala affumicata, avocado, calamari marinati e mele.

Gambero Rosso di Mazara del Vallo su ganache di cioccolato bianco e sale nero dell'Himalaya.

Tonno affumicato ripieno di fichi neri e pistacchi.

Vino in abbinamento: Bianco di Morgante - Morgante

Il Primo:

Sedanini con Pesce Spada dello Stretto, finocchietto fresco, pinoli tostati e uvetta.

Vino in abbinamento: Gerbino Rosato di Nero d'Avola - Cantine Di Giovanna

Il Secondo:

Bocconcino di Sua Maestà la Cernia, gratinata al forno, con erbette fresche e cipolla rossa di Tropea, accompagnato da scarola con olive nere Nocellara del Belice.

Vino in abbinamento: Nero d'Avola - Cusumano

Il dessert:

Torta dei sette veli al cioccolato.

Vino in abbinamento: Sciuscia passito di Nero d'Avola - CVA Canicatti'

50 euro a persona
(tutto incluso, anche acqua e vini)

Posti limitati - Prenotazione obbligatoria