



IN PRATI  
**siciliainbocca**

info e Prenotazioni  
**06.373.58.400**

[siciliainbocca.com](http://siciliainbocca.com)  
[info@siciliainbocca.com](mailto:info@siciliainbocca.com)

ha il piacere di invitarla

**VENERDI 11 NOVEMBRE ORE 20.30**

*L'Etna di Ciro e Stef Biondi!*

La nostra prossima cena-degustazione ci riporta sull'**Etna**, con **Ciro** e **Stef Biondi** che nel 1999 hanno iniziato la ristrutturazione dei vigneti di famiglia con un'idea fissa, quella di far risorgere questi posti bellissimi producendo vini di alto livello, e ci sono ampiamente riusciti!

Signori e Signore siamo felicissimi di potervi offrire così tanta qualità nel bicchiere, con il nostro **Chef Vito Marino** che ha studiato per l'occasione un menù scoppiettante, con i più rappresentativi ingredienti della cucina siciliana.

*Menù:*



## ANTIPASTI

Ostrica di Benvenuto

Tartare di Ricciola, stracciatella di bufala con crema di basilico e menta

Insalata eoliana con crostacei e aragosta

*Vino in abbinamento: Outis Etna Bianco DOC 2015*

## PRIMI

Risotto con pesto di rucola, Gambero Rosso di Mazara e chicchi di melagrana

*Vino in abbinamento: Chianta Etna Bianco DOC 2015*

Paccheri con Pistacchio di Bronte e pancetta di Maialino dei Nebrodi

*Vino in abbinamento: Outis Etna Rosso DOC 2014*

## SECONDO

Falsomagro con puré di patate viola al timo fresco

*Vino in abbinamento: Cisterna Fuori Etna Rosso DOC 2014*

## DESSERT

Bianco e Nero messinese

*Vino in abbinamento: Rosolio alla Cannella di Sicilia in Bocca in Prati*

**70 euro a persona**

(tutti i vini e acqua inclusi)

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA - POSTI LIMITATI**

