



IN PRATI siciliainbocca

info e Prenotazioni
06.373.58.400

siciliainbocca.com
info@siciliainbocca.com

MARTEDI 13 DICEMBRE ORE 20.30

“Su con la vite!”



Eccoci con un nuovo appuntamento con le eccellenze vinicole siciliane! La prestigiosa azienda biodinamica **Abbazia Santa Anastasia** sarà raccontata dal Direttore Commerciale **Paolo Riccobono**, che ci guiderà in questa magnifica realtà enoica insieme ad **Alessandro Brizi**, capo-redattore della rivista "l'Assaggiatore" e figura di primo piano dell'**Onav** (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino) che contribuirà ad impreziosire ulteriormente la serata.

Siete pronti per questo nuovo viaggio nella millenaria cultura eno-gastronomica dell'Isola del Sole?

Su con la vite!

Vi aspettiamo con dei fantastici tavoli sociali!

Menù

Antipasti

Insalata di Tonno affumicato con arance di Ribera, finocchi, sedano e olive nere
Gambero di Mazara del Vallo abbracciato da pasta kataifi e mostarda di mandarini
Ceviche di pesce stocco con patate rosse, pomodoro datterino, cipollotto nuovo e origano di montagna

Vino in abbinamento: Spumante Metodo Classico - I.G.P. Terre Siciliane - 2013

Primo

Busiate con pesto alla trapanese, bocconcini di Pesce Spada e mandorle tostate di Avola

Vino in abbinamento: Grillo - Bianco I.G.P. Terre Siciliane - 2015

Secondo

Turbante di Spatola con capperi di Salina e olive nocellara del Belice

Vino in abbinamento: Sinestesia - Bianco I.G.P. Terre Siciliane - 2015

Dessert

Cannolo double face

Vino in abbinamento: Rosolio al Mandarino di siciliainbocca



Prezzo 50 euro a persona (tutto incluso) - Posti limitati e prenotazione obbligatoria