



IN PRATI  
**siciliainbocca**

ha il piacere di invitarla

info e Prenotazioni  
**06.373.58.400**

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

Mercoledì 25 OTTOBRE 2017 alle ore 20.30 con:

# La Valle dei Templi nel calice: CVA Canicattì

La Valle dei Templi, la fascia più assolata e arida di Sicilia, rappresentata nel bicchiere dalla passione e dalla sapienza di 480 vignaioli, uniti nella Cantina sociale CVA Canicattì

## Menù

### Antipasti:

- Carpaccio di polpo Maiolino condito con battuto di olio evo "Geraci Nocellara del Belice" e limoni verdelli di Sicilia, su letto di spinacino.
- Tartare di spigola al profumo di scalogno, pepe rosa e mele golden.
- Fragranti crespelline di neonata dello stretto di Messina

**Vino in abbinamento: Satàri vino frizzante - CVA Canicattì**

### Primo:

- Paccheri freschi del pastificio Pica con gustosi bocconcini di cernia e profumatissimi funghi porcini dell'Etna

**Vino in abbinamento: Fileno 2016 (Grillo 100%) - CVA Canicattì**

### Secondo:

- Trancio di ricciola di fondale con pomodoretta di Pachino, capperetti di Salina, olive nere e menta, accompagnato da un gustoso tortino di patate rosse filante.

**Vino in abbinamento: Centuno 2013 (Nero d'Avola 100%) - CVA Canicattì**

### Dessert:

- Scrigno di delizioso gelato croccante al cioccolato modicano, servito con cioccolato fuso caldo e pioggia di mandorle di Avola

**Vino in abbinamento: Sciuscià 2012 (passito di Nero d'Avola) - CVA Canicattì**



Costo:  
55 euro a persona  
(acqua e vini inclusi)

Posti limitati, è necessaria la prenotazione:  
0637358400 - [info@siciliainbocca.com](mailto:info@siciliainbocca.com)