



IN PRATI sicilia in bocca

ha il piacere di invitarla

info e Prenotazioni
06.373.58.400

sicilia in bocca.com
info@sicilia in bocca.com

MERCOLEDÌ 22 NOVEMBRE 2017 - ORE 20.30

ALLA PROSSIMA CENA-DEGUSTAZIONE

I deliziosi vini di Gulfi con... Salvo Foti!

Menù

ANTIPASTI

- Insalatina di polpo su crostino croccante di polenta
- Mini panino al sesamo ripieno di tartare di ricciola con maionese di avocado
- Mise en bouche di straciatella di bufala con salmone affumicato e aneto

Vino in abbinamento: Carjanti 2014 (90% Carricante - 10% Albanello) - Azienda Agricola Gulfi

SECONDO PIATTO

- Trancio di Tonno in panure di pane saporito e pistacchi di Bronte DOP su tapenade di capperi di salina e cubetti di pomodoro con contorno di cavolfiori gratinati dorati e filanti

Vino in abbinamento: Nerojbleo 2013 (100% Nero d'Avola) - Azienda Agricola Gulfi

PRIMO PIATTO

- Mezze maniche di semola di grano duro rimacinata, 100% siciliana, trafilete in bronzo, dell'Azienda Agricola biologica 'Barbuscia', con ragù di totano e spolverata di pecorino pepato vecchio DOP

Vino in abbinamento: Rosà 2016 (100% Nero d'Avola) - Azienda Agricola Gulfi

DESSERT

- Biancomangiare al latte di mandorla avolana, con copertura di caramello e polvere di cannella

Vino in abbinamento: Rosolio alla cannella di Sicilia in Bocca in Prati

COSTO

55 € a persona
(acqua e vini inclusi)

Posti limitati e prenotazione obbligatoria:
0637358400 - info@sicilia in bocca.com

LA SCOMMESSA VINCENTE DELL'AZIENDA AGRICOLA GULFI È NATA UNENDO I VITIGNI AUTOCTONI SICILIANI AD UN TERRITORIO D'ECCEZIONE COME IL RAGUSANO, DA CUI NASCONO VINI DELIZIOSI ANCHE GRAZIE ALLA SAPIENTE MANO DI SALVO FOTI, IL GRANDE ENOLOGO RISCOPRITORE DELL'AMBITISSIMO AREALE DELL'ETNA.



sicilia in bocca

Via Emilio Faà di Bruno 26, 00195 Roma (Zona Prati). Tel: 0637358400