



IN PRATI
siciliainbocca

La notte di *Capodanno* - 31 Dicembre 2017

MENÙ

BENVENUTO

- Percorso di ostriche pregiate accompagnate una bollicina dell'Etna Murgo brut
- "La speciale de l'imperatrice" - Francia Aquitania
- "Royale D'isigny" - Francia bassa Normandia
- "Fine de Claire" - Francia - Charente Maritime

ANTIPASTI

- Capesanta gratinata al pistacchio di Bronte d.o.p e Finocchietto selvatico
- Tartare di spigola di mare con mele Fuji, semi di zucca tostatati e cipollotto nuovo
- Insalatina di mazzancolle, formaggio "primo sale dei Nebrodi" al pepe nero, pomodorini e basilico conditi con olio monocultivar varietà "Nocellara del Belice" spremuto a freddo, dell'azienda dei "Fratelli Geraci"
- Cestino di triglie, calamari e asparagi, fritti con semola rimacinata sicula

PRIMO

- Ravioli di pasta fresca all'uovo fatti in casa, ripieni di cernia con sughetto tutto crostacei e spolverata di bergamotto

SECONDO

- Ricciola di fondale alla "ghiotta di siciliainbocca" con olive verdi varietà Nocellara, capperi di Salina, pomodorini e patate rosse di Colfiorito igp

PRE-DESSERT

- Minibrioscina fatta in casa ripiena di gelato di cassata

PER ADDOLCIRE ANCORA DI PIÙ LA FESTA

- Dolce a scelta dalla nostra pasticceria artigianale espressa

ALLA MEZZANOTTE

- Lenticchie di Castelluccio portafortuna!

COSTO

120 € a persona

Acqua e Caffè Siciliano inclusi
Vini e liquori non inclusi

Posti limitati e prenotazione obbligatoria:
0637358400 - info@siciliainbocca.com

"Verranno serviti grandi classici, come ostriche e gustosissimi crostacei, accompagnati dalle migliori etichette di vino della terra a tre punta selezionati dal nostro sommelier, per concludere al meglio questo splendido anno!"

