



IN PRATI
siciliainbocca

info e Prenotazioni
06.373.58.400

siciliainbocca.com
info@siciliainbocca.com

TUTTI I MARTEDÌ

PISTACCHIO FESTIVAL!

VA IN SCENA:

"L'oro verde di Bronte"

Sarà possibile inebriarsi con un menù tutto a base di questo magnifico frutto, anche in un percorso **degustazione completo**, abbinato ai migliori vini della Trinacria.

Troverete ricette **creative** differenti ogni Martedì, realizzate con vero pistacchio di Bronte Certificato.



Ecco le ricette protagoniste del Festival

3 LUGLIO

Tartare di salmoncino con erba cipollina e pistacchi croccanti servita con ciuffetto di maionese di avocado
Maccaruni 'i casa' con calamaretti, pesto di zucchine e menta con pioggia di pistacchi croccanti
Spigoletta con pane saporito profumato al timo e pistacchi croccanti servita con contorno di insalatina mista
Gelato di pistacchio con riduzione di zibibbo e pistacchi pralinati

10 LUGLIO

Alicette marinate all'arancia con finocchietto selvatico e pistacchi croccanti
Paccheri ai profumi di Sicilia con polpo, agrumi, julienne di zucchine e pistacchi tostati
Turbanti di orata ripieni di pane ai profumi mediterranei su crema di pistacchi e pioggia di pistacchi croccanti con insalatina di pomodorini e origano di montagna
Granita di gelsi neri con panna e pistacchi croccanti

17 LUGLIO

Arancino al nero di seppia con cuore di tuma filante e pistacchi croccanti
Lasagnetta di pasta ruvida con crostacei e pesto di pistacchi
Polpettine di pesce bianco e pistacchi accompagnate da maionese ai pistacchi con contorno di patatine prezzemolate
Torta Setteveli al pistacchio

24 LUGLIO

Tonno rosso battuto al coltello su tartare di avocado al sale Maldon e pistacchi
Paccheri freschi con seppia zucchine e pistacchi croccanti con pioggia di ricotta salata
Involtini di pesce Spada ripieni di pane cunzato e pistacchi serviti con insalatina di arance e finocchi
Cannolo ripieno di ricotta ai pistacchi

31 LUGLIO

Involtini di tonno affumicato ripieni di composta di fichi e pistacchi croccanti serviti con meloncino dolcissimo
Pappardelle con vongole, bottarga, rucola e pistacchi
Ricciola in crosta di pistacchi e caponatina con cacao amaro e mandorle
Semifreddo al pistacchio con riduzione di Malvasia

MENU DEGUSTAZIONE: **€ 50,00 a persona**
(acqua e vini delle Cantine CVA Canicattì inclusi)

Tutti i piatti possono essere ordinati anche singolarmente | Tutto il pistacchio da noi utilizzato è certificato BRONTE D.O.P

siciliainbocca IN PRATI

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