IN PRATI
siciliainbocca

Capodanno in stile siciliano

A mezzanotte Cenerentola perde la magia,
mentre il tuo palato da noi se la potrà portare via!
Con i nostri manicaretti siciliani
un principe ti sveglierai all'indomani!
Gamberi, tartare e ravioli fatti in casa,
innaffiati da vini d'eccellenza,
faranno di questa serata una potenza!

Menù

Benvenuto
Ostrica Fine de Claire con pompelmo e pepe rosa accompagnata da bollicina siciliana rosé "Lavì" dell'azienda *Colomba Bianca*

Antipasti
Salmone affumicato con stracciatella di bufala e pistacchi di Bronte DOP

Tartarina di spigola di mare con uva e semi di papavero

Gamberone in Kataifi croccante su mostarda di arance piccantina fatta in casa

Primo Piatto
Ravioli freschi del pastificio "*Secondi*" ripieni di polpo arrostito e patate in ragù di Moscardini alla "Peppone" con spolverata di pepato vecchio

Secondo Piatto
Trilogia di Tonno Rosso: con sesamo tostato, in crosta di pistacchio di Bronte e con cipolla rossa di tropea accompagnato da dadolata di zucca in agrodolce

Dessert
A scelta dalla nostra pasticceria siciliana artigianale

A Mezzanotte
Lenticchie e cotechino per dare il benvenuto al nuovo anno con un calice di bollicine

Prezzo
100,00 € a persona
(bevande escluse)

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