

ANNIVERSARIO

siciliainbocca.com info e Prenotazioni
info@siciliainbocca.com 06.373.58.400

2



siciliainbocca

TUTTI I MARTEDÌ

IN PRATI

Pistacchio Festival... e non solo!

Tutti i **martedì** concedetevi una coccola!
Meravigliosi manicaretti preparati con il **pistacchio di Bronte DOP**
o con **gustosi ricci di mare** freschissimi vi aspettano da **siciliainbocca** in Prati.

Ecco gli imperdibili **percorsi degustazione** del pistacchio festival
e il calendario dei nostri appuntamenti!

Ecco le ricette protagoniste del Festival

7 MAGGIO - *Pistacchio Festival!*

Insalatina di gamberi con arance e finocchi, in salsa
segreta al basilico e pistacchi croccanti

Cavatelli freschi ai profumi di Sicilia con polpo e pioggia di pistacchi tostati

Polpettine di pesce spada alle zeste di limone e pistacchi, su maionese al pistacchio
fatta in casa, accompagnate da patate al profumo di erba cipollina

Baci di S. Agata al pistacchio con fondutina di cioccolato di Modica

14 MAGGIO - *Da siciliainbocca anche il riccio è femmina!*

(QUESTO EVENTO È SUBORDINATO ALLA REPERIBILITÀ DEL PRODOTTO)

Sapevate che dei ricci di mare si mangia solo la polpa delle femmine?
E **che femmine!!!** Troverete **ricci pienissimi e gustosi!**

Venite a provarli crudi con qualche goccia di limone,
usando il pane come cucchiaino, o mantecati con una
linguina ruvida e pioggia di prezzemolino fresco.

21 MAGGIO - *Pistacchio Festival!*

Tartarina di salmone fresco e fumè con nuvoletta di burrata e pistacchi croccanti

Paccheri con mazzancolle e pesto di pistacchi e basilico
serviti con spolverata di granella di Bronte

Spigoletta al pistacchio e pane saporito al timo cotta alla brace
e servita con caponatina di **siciliainbocca**

Torta setteveli al pistacchio

28 MAGGIO - *Da siciliainbocca anche il riccio è femmina!*

(QUESTO EVENTO È SUBORDINATO ALLA REPERIBILITÀ DEL PRODOTTO)

Sapevate che dei ricci di mare si mangia solo la polpa delle femmine?
E **che femmine!!!**

Vi consigliamo una bruschettina calda con
spuma di riccio e olio al basilico,
o uno spaghetti con crema di riccio e
spolverata di pepe macinato fresco.

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