

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

2 APRILE - Pistacchio Festival!

Involtini di tonno affumicati ripieni di marmellata di limoni femminello siciliano e pistacchi
Paccheri con crema di pistacchi e gambero rosso di Mazara
Pesce spada in crosta di pistacchi accompagnato da caponata di **siciliainbocca**
Cremoso gelato al pistacchio fatto in casa dalla nostra "mastra pasticcera"
con croccante pralinato e riduzione di moscato

9 APRILE - Evento imperdibile: *A cena con la Stella!*

La **Chef stellata Patrizia di Benedetto**, che ha portato la Sicilia nel Mondo,
ci inebrierà cucinando le sue deliziose ricette, in un **indimenticabile**
percorso degustazione abbinato alle grandi eccellenze
viticole siciliane tutte al femminile!

16 APRILE - *Gustoso Capriccio? Vieni a mangiare il riccio!*

Qualcuno diceva che in ogni riccio c'è un capriccio...
I capricci vanno assecondati... Vieni da **siciliainbocca** in Prati
a sfiziarti con freschissimi ricci del nostro mare.

23 APRILE - Pistacchio Festival!

Cozze gratinate al pistacchio
Risottino polpo agrumi e pistacchio
Involtini di pesce spada al pistacchio con insalatina di arance
Semifreddo al pistacchio con riduzione di malvasia

30 APRILE - *Gustoso Capriccio? Vieni a mangiare il riccio!*

Spuma di riccio su una croccante bruschettina
con qualche goccia d'olio al peperoncino,
uno spaghettono ruvido con ricci e zeste di limone o una
linguina mantecata con uno spicchietto di aglio e polpa di riccio,
che racchiude in modo semplice tutto il sapore salino del mare...
Scegli tu... noi **cercheremo di soddisfare**
ogni tuo capriccio!!

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