

ANNIVERSARIO

2



siciliainbocca

TUTTI I MARTEDÌ

IN PRATI

siciliainbocca.com
info@siciliainbocca.com

info e Prenotazioni
06.373.58.400

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

2 LUGLIO

Questo martedì il pistacchio si è preso un giorno di ferie, a grande richiesta lo sostituisce il gustoso **Riccio di Mare!**

Vi proponiamo una golosa bruschettina croccante con spuma di polpa riccio o con uno spaghettono ruvido... non mancate, vanno a ruba!
Il nostro giardino nebulizzato vi aspetta per questi manicaretti unici!

9 LUGLIO

Gamberoni avvolti in croccante pasta Kataifi, serviti con mostarda di arancia leggermente piccante, fatta in casa, con aggiunta di pistacchi tostati
Cremoso risotto ai profumi di Sicilia con bocconcini di polpo e pioggia di granella di Bronte
Alicette nostrane, in panure di farina di pistacchi fritte calde e servite con cipolla gentile di Tropea in agrodolce
Gelato al pistacchio con riduzione di zibibbo e pistacchi pralinati

16 LUGLIO

Avocado ripieno di gamberi e salsina speciale "segreta", con pioggia di pistacchi croccanti
Tagliolini, del pastificio *Pica*, con pesto di pistacchio, bocconcini di cernia e mentuccia fresca
Totano panato nella farina di pistacchi, grigliato e servito con "salmoriglio"
Granita siciliana al pistacchio di Bronte servita con panna dolce montata a mano e briochina col tuppo servita calda

29 LUGLIO

Strudel ripieno di mousse di baccalà S.Giovanni e patate con pistacchi croccanti su lettino di crema di porro
Spaghettoni alla chitarra con gamberi di Mazara e crema di pistacchio
Spigoletta al pistacchio e pane gustoso
Cannolo siciliano al pistacchio

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