



Giusennina 4

MILAZZO
CLASSICO
V.S.Q. • METODO CLASSICI

è lieta di invitarla alla prossima cena-degustazione

Giovedì 12 dicembre 2019 alle ore 20:30

# AZIENDA AGRICOLA MILAZZO: UNA STORIA ENOLOGICA DI FAMIGLIA

L'Azienda Agricola Milazzo è una cantina a conduzione famigliare, da cinque generazioni impegnata nella viticoltura, con sede a Campobello di Licata, piccolo paese dell'agrigentino. Ai nostri giorni la visione aziendale ha sempre un occhio rivolto al biologico e al principio di sostenibilità, cardini di una filosofia che vuole preservare i vitigni autoctoni per la produzione di vini di qualità.

### ANTIPASTI

Tartare di ombrina con erba cipollina fresca, capperi di Salina, ananas zuccherino e gelatina di fichi siciliani

Fagottino di pasta fillo ripieno di patate porri e baccalà

Vol Au Vent ripieno di spuma di mortadella di suino nero dei nebrodi con pistacchi croccanti di Bronte Azionda Agricola & Milazzo
TERRE DELLA BARONIA

Vino in abbinamento: Milazzo Metodo Classico Brut (Inzolia dominante e Chardonnay) - Azienda Agricola Milazzo

### Primo Piatto

Gnocchi di patate con gamberi, zafferano, zucchine e mandorle di Noto

Vino in abbinamento: Vignavella Vino Bianco (Catarratto 100%) Azienda Agricola Milazzo

## SECONDO PIATTO

Orata di mare in crosta di nocciole accompagnata da tortino di patate e zucca

Vino in abbinamento: Terre della Baronia Rosato Sicilia DOP (Inzolia Rosa 100%) - Azienda Agricola Milazzo

### DESSERT

Biancomangiare al latte di mandorla avolana con copertura di caramello e polvere di cannella

Vino in abbinamento: Terre Tardive Terre Siciliane IGP (Vendemmia Tardiva da Chardonnay dominante e Inzolia) - Azienda Agricola Milazzo

#### COSTO

**50,00** € a persona (acqua e vini inclusi)

### **POSTI LIMITATI**

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

06 37358400 info@siciliainbocca.com