

ANNIVERSARIO



siciliainbocca
IN PRATI

FINA

è lieta di invitarla alla prossima cena-degustazione
Mercoledì 27 novembre 2019 alle ore 20:30

إلا فآة Sicily nei vini Fina

La campagna marsalese, affacciata sul mare e sulle saline, è uno dei territori più suggestivi del vino italiano. La famiglia Fina è tra i più importanti artefici del rilancio di questo terroir, dove le uve riescono a maturare alla perfezione grazie al cocente sole di Sicilia e il vento mediterraneo carico di sale. Per portarci con il suo racconto tra le vigne aziendali, sarà con noi **Federica Fina**.



info e Prenotazioni
06.373.58.400

siciliainbocca.com
info@siciliainbocca.com

COSTO

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

POSTI LIMITATI

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

06 37358400

info@siciliainbocca.com

Antipasti

Arancino con zucca e mandorle di Avola, dal cuore tutto siculo di pecorino stagionato

Tortino di polpo Maiolino e patate di montagna al nero di seppia

Caponata alla Palermitana con uvetta, pinoli e dadolata di pesce spada dello stretto

Vino in abbinamento: Spumante Metodo Classico Pas Dosè 2015 (Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%) - *Cantine Fina*

Primo Piatt

Cannelloni al profumo di mare con bisque di crostacei, gratinati con tuma al forno

Vino in abbinamento: Taif 2018 Sicilia I.G.P. (100% Zibibbo) - *Cantine Fina*

Secondo Piatt

Tenere polpettine di carne alla sicula con pisellini e patate, "accutturate" in salsa di pomodoro fresco

Vino in abbinamento: Caro Maestro 2015 Sicilia I.G.P. (Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot) - *Cantine Fina*

Desert

Fragrante cannolo di ricotta, riempito al momento, con granella croccante di pistacchio di Bronte DOP

Vino in abbinamento: El Aziz 2017 (Passito da Grillo 100%) - *Cantine Fina*



siciliainbocca

IN PRATI

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