

ANNIVERSARIO



Illumina il Natale  
con la magia di

**siciliainbocca**  
IN PRATI

[siciliainbocca.com](http://siciliainbocca.com)  
[info@siciliainbocca.com](mailto:info@siciliainbocca.com)

info e Prenotazioni  
**06.373.58.400**

## Vi "Cuciniamo" per le Feste

Abbiamo pensato per voi due proposte di menù, anche con **consegna a domicilio**, per la vigilia di **Natale e Capodanno**, realizzate con ingredienti freschissimi da gustare direttamente a casa vostra per stupire amici e parenti!

*Ecco le fantastiche proposte per le festività*

### Natale con Camilleri

#### Antipasti

Caponata di pesce spada dello stretto  
Carpaccio di spigola di mare con pepe rosa croccante

#### Primo

Lasagna di sfoglia ruvida fatta in casa al pistacchio di Bronte DOP e gamberi (ricetta segreta dello Chef Vito Marino)

#### Secondo

Calamari ripieni di pangrattato gustoso con pomodorini e patate rosse di Colfiorito IGP

#### Dolce

"Cannolo kit": fragranti mini-cannoli da riempire al momento con ricotta di pecora siciliana in una comoda sac à poche e granella di nocciole piemontesi tostate

Rosolio alla cannella di **siciliainbocca**

*...e un omaggio a sorpresa*  
per "illuminare" in maniera unica la vostra tavola!



Prezzo del Menù **50,00 €** a persona (minimo 2 persone)

### Capodanno a Vigata

#### Antipasti

Tartare di salmone selvaggio, pere e capperi croccanti di Pantelleria "la Nicchia"

Insalata di mare con gamberi, calamari, polpo e cozze in una deliziosa insalatina condita con olio evo "Arkè"

#### Primo

Busiate trapanesi Bio con pesce spada, uvette, pinoli e pomodoro fresco

#### Secondo

Orata con funghi porcini dell'Etna e patate con contorno di dadolata di zucca in agrodolce

#### Dolce

Cassatina al forno fatta in casa ripiena di ricotta fresca dei Nebrodi e cioccolato

*...e in omaggio*

una bottiglia di bollicine siciliane per brindare alla mezzanotte!



Prezzo del Menù **55,00 €** a persona (minimo 2 persone)

