



IN PRATI
siciliainbocca
SEDE UNICA

Pistacchio Festival!

TUTTI I **MARTEDÌ** VA IN SCENA:

“LORO 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

• 4 FEBBRAIO •

Tartare di orata con pere zuccherine, capuliatto di pomodorini essiccati al sole di Sicilia e granella di bronte DOP

Spaghettoni ruvidi con vongole, pesto di pistacchi, asparagi e bottarga

Alicette impanate ai pistacchi e pane saporito fritte calde e servite con "cipuddata" in agrodolce

Gelato artigianale al pistacchio con riduzione di Malvasia e pioggia di pistacchi pralinati

• 11 FEBBRAIO •

Cannoli di pasta fillo ripieni di baccalà mantecato con patate ed erba cipollina con pistacchi tostati

Paccheri con striscioline di totano, crema di pisellini dolci e pomodorini confit con spolverata di pepato vecchio

Polpettine di spigola in panure di pistacchio servite su crema di patate alle zeste di arancia

Semifreddo al pistacchio con cioccolato calda di Modica e pistacchi tostati

• 18 FEBBRAIO •

Insalata di Gamberi e carciofi crudi con scaglie di grana e pistacchi croccanti in citronette di limone siracusano

Casarecce con pesto di pistacchi e zucchine fritte, bocconcini di ricciola e pioggia di ricotta salata

Darna di pesce spada alla griglia su pesto di pistacchio e rucola

Torta setteveli al pistacchio DOP

• 25 FEBBRAIO •

Tartare di salmone con focchi di sale Maldon, pistacchi croccanti su dadolata di avocado al lime

Mezze maniche con pesto di Bronte e mazzancolle e pancetta affumicata

Filetto di Spigola con crumble di pistacchi e briciole di pane al forno con erbe aromatiche

Biancomangiare con riduzione di Passito e pistacchi croccanti

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