

ANNIVERSARIO

siciliainbocca.com info e Prenotazioni
info@siciliainbocca.com 06.373.58.400

2  siciliainbocca
IN PRATI

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

• 14 GENNAIO •

Vela di carasau su dadini di salmone marinato, stracciatella di burrata e granella di pistacchio

Paccheri freschi del pastificio “Pica” con crema di zucca, gamberi e pistacchi

Involtini di pesce spada ripieni di pane cunzato e pistacchi alla griglia accompagnati da insalatina di arance

Semifreddo al pistacchio con riduzione di malvasia

• 21 GENNAIO •

Arancino al nero di seppia dal cuore di pistacchio e tuma filante

Busiate trapanesi con bocconcini di cernia, crema di zucchine e pioggia di pistacchi croccanti

Totano panato in farina di pistacchi alla griglia servito con salmoriglio e patatine al forno al rosmarino

Biancomangiare al caramello con pioggia di pistacchi tostati

• 28 GENNAIO •

Carpaccio di spada con citronette all'arancia, prezzemolo fresco e granella di pistacchi croccanti

Rigatoni ai profumi di Sicilia con polpo e pistacchi croccanti

Spigola in panure di pistacchio accompagnata dalla nostra famosa caponatina

Cannolo siciliano riempito al momento con ricotta fresca e granella di pistacchio

• MERCOLEDÌ 29 GENNAIO •

IMMANCABILE APPUNTAMENTO

Cena-degustazione con l'azienda
“Marchesi DeGregorio”

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