



IN PRATI  
**sicilia in bocca**  
SEDE UNICA

*P*  
PAOLO CALÌ

è lieta di invitarla alla prossima cena-degustazione  
**Mercoledì 26 febbraio 2020** alle ore **20:30**

**Paolo Cali** è il graditissimo ospite della nostra prossima cena-degustazione. Una giovane azienda, fondata nel 2001, in una delle zone vitivinicole più antiche del mondo: l'areale di Kamarina-Gela, in uso sin dal tempo dei greci, ricade esattamente nell'attuale zona della DOCG Cerasuolo di Vittoria, l'unica per ora in Sicilia. Vini espressione di un territorio così vocato verranno abbinati alle portate preparate ad hoc dai nostri Chef **Vito Marino** e **Michele Grippo**. Serata imperdibile!

# VITTORIA NEI VINI DI PAOLO CALÌ



## ANTIPASTI

Crocchette di spigola su pesto di  
cucunci di Salina

Involentino di tonno affumicato ripieno di  
marmellata di fichi d'India e pistacchi  
di Bronte DOP

Insalata di totani scottati, borlotti, cipollotto  
nuovo e julienne di verdure croccanti

**Vino in abbinamento:** "Mood" 2018, Metodo  
Ancestrale Frappato IGT Terre Siciliane - **Paolo Cali**

## PRIMO PIATTO

Anelletti al forno con ragù di pesce spada dello  
Stretto, pisellini dolcissimi e tuma filante

**Vino in abbinamento:** "Mandragola" 2017, Vittoria Frappato  
DOC - **Paolo Cali**

## SECONDO PIATTO

Arrostino di vitella con tutti i suoi odori e  
broccoli affogati alla siciliana

**Vino in abbinamento:** "Forfice" 2014, Cerasuolo di Vittoria  
Classico DOCG - **Paolo Cali**



## DESSERT

Soffice e golosissimo dolce alle arance  
Tarocco di Sicilia Bio accompagnate dal  
nostro rosolio all'arancia fatto in casa

### COSTO

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

### POSTI LIMITATI

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

**06 37358400**

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