



siciliainbocca

IN PRATI

info e Prenotazioni
06.373.58.400

siciliainbocca.com
info@siciliainbocca.com

CAPODANNO 2017

Un altro anno finisce ed il prossimo è lì pronto a subentrare. Come poter fare un regalo al Vostro palato al **Cenone di Capodanno**? Venendo da noi nella grande e calorosa famiglia di **Siciliainbocca in Prati**, per una spumeggiante cena all'insegna della qualità, da sempre, riscontrabile nelle nostre ricette sicule.

Aperitivo di Benvenuto

Ostrica "special de claire" abbinata al di *Duca di Salaparuta Brut*

Antipasto, e che la festa abbia inizio!

Cocktail di gamberi rossi di Mazara al profumo di Malvasia in conchiglia di avocado

Tartare di pesce bianco con mela dell'Etna, erba cipollina fresca e capperetti di Salina

Parmigiana di pesce spada dello stretto con tuma filante e basilico fresco

Gli ultimi "Primi" del 2016

Paccheri freschi del pastificio Pica con pesto di pistacchi di Bronte, pancetta croccante di maialino nero dei Nebrodi e crumble di castagne

Ravioloni fatti in casa ripieni di ricottina di Vulcano e spinacino fresco, in un delizioso sughetto con pezzettini di aragosta, sfumata con marsala Marco De Bartoli "Vecchio Samperi" e pepe nero

Il Secondo di Pescato fresco di Siciliainbocca

Ricciola "a ghiotta" alla messinese con patate rosse e una spolverata di ricotta salata biologica "il Gaetello"

Dessert

In una festa spumeggiante come questa possiamo limitarvi proprio sul dessert? A voi l'ardua scelta, tra le più di venti proposte dalla nostra carta dei dolci

Per addolcire ancora di più la festa

Panettone dei "Fratelli Scimeca" con fonduta di cioccolato di Modica

Alla Mezzanotte

Lenticchie di Castelluccio e cotechino

Ecco i **Vini della serata** selezionati per Voi tra cui potrete scegliere:

VINI BIANCHI

Outis - Ciro Biondi

Cometa - Planeta

Grillo di Mozia - Tasca di Almerita

VINI ROSSI

Outis rosso - Ciro Biondi

Harmonium - Firriato

A'rina - Girolamo Russo

VINI ROSATI

Lumera - Donnafugata

e che sia stupendo il nuovo anno per Voi tutti nostri Amati Clienti !

Menu Bevande Escluse euro 100.00 (a persona)

Menu con Include Selezione di Eccellenze Vitivinicole, acqua, caffè e Champagne per il brindisi di mezzanotte euro 130.00 (a persona)