



# sicilia**in**bocca

 IN PRATI

*ha il piacere di invitarla*

## a tavola con il sommelier

MARTEDI 12 LUGLIO 2016

Ore 20.30

*Menù*

L' Etna nel calice

**antipasto**

Cocktail di gamberi con salsa rosa alla Malvasia e ciliegia

Carpaccio di spigola con canditi

Tabùle di cous cous con estivo con mandorle di Avola tostate

Vino in abbinamento: Spumante Etna Murgò rose'- Murgò

**primo**

Paccheri con cernia pesto di pistacchi Bronte erba cipollina e pinoli

Vino in abbinamento: A'mami-Vivera

**secondo**

Involtini di spada con crudaiola ai profumi mediterranei

accompagnati da tortino di melanzane seta e patate

Vino in abbinamento: Eruzione 1614-Planeta

**dessert**

Trionfo di gola di Panarea con salsa di frutti di bosco freschi

Vino in abbinamento: Malvasia tenuta Capofaro-Tasca d' Almerita

**Prezzo 50.00 euro**

(a persona)



info e Prenotazioni  
**06.373.58.400**  
[sicilia\*\*in\*\*bocca.com](http://sicilia<b>in</b>bocca.com)  
[info@sicilia\*\*in\*\*bocca.com](mailto:info@sicilia<b>in</b>bocca.com)

Prenotazione obbligatoria  
Posti limitati

L'Etna, il terroir più agognato dai wine-makers di tutto il mondo, è l'ispirazione per la prossima cena-degustazione, con il nostro Sommelier **Carmine Agrillo** che ci condurrà tra le sue Contrade e le terrazze di pietra lavica. Nerello Mascalese e Carricante saranno le super-star della serata abbinata alle eccellenze della nostra cucina.