



Quest'anno abbiamo realizzato due fantastici **MENU A PORTAR VIA**, per stupire amici e parenti nei giorni più emozionanti dell'anno. Potrete aggiungere il vostro tocco personale, senza rinunciare alla qualità e alla freschezza di **Siciliainbocca!**
Anche con **consegna a domicilio gratuita!*** Fate un regalo al vostro palato!

"Natale a Taormina"

ANTIPASTI

Insalata di mare: polpo, cozze, calamari e gamberi conditi in insalata con olio extravergine "Planeta"
Insalata messinese: baccalà arrostito, cipollotto nuovo, patate rosse, pomodorino Pachino e origano di montagna
Carpaccio di salmone marinato agli agrumi siciliani, servito con mostarda alle tre senapi e miele di Zagara
Involtini di melanzane ripieni di pangrattato e formaggio (da poter scaldare o gustare a temperatura ambiente)

Frittini da riscaldare comodamente in forno:

Crespelle di neonata: deliziose frittelline di lattarini, condite alla siciliana
Mini arancini al ragù di carne

PRIMI

Pasta con le sarde (anche solo il condimento)
Lasagnetta di pasta ruvida fatta in casa con crema di basilico, astice, scampi, gamberi e mandorle di Avola

SECONDI

Ricco misto di pesce delle nostre migliori specialità (da scaldare in forno)
Involtini di pesce spada, sarde alla beccafico, calamaretti ripieni cotti sui carboni lavici
Insalatina di arance Tarocco con finocchi, olive nere e sedano (da condire a piacimento)

DOLCI

Mini cannolo ripieno di ricotta fresca lavorata a mano

Prezzo per questo Menu: 39.00 euro a persona (Min. 2 persone)
Ritiro entro le 19.00 del 24/12 Costo Consegna: 10 euro

*Consegna gratuita per prenotazioni fatte entro il 20 Dicembre, realizzate con Carta di Credito

"Capodanno a Ortigia"

ANTIPASTI

Carpaccio di spigola marinato con olio "Geraci" e pepe rosa croccante
Gamberi rossi di Mazara in insalata con avocado e limone
Insalata di polpo, patate e menta

"Baddottuli" fritti di Baccalà con pinoli e uvetta (da scaldare in forno)

PRIMI

Risotto ai Profumi di Sicilia: limone, arancia, zucchine alla julienne e mozzarella fusa
Ravioloni fatti in casa ripieni di ricottina di Vulcano e spinacino fresco, oppure paccheri artigianali, in un delizioso sughetto con bocconcini di aragosta, sfumata con marsala Marco De Bartoli "Vecchio Samperi" e pepe nero

SECONDI

Spigola alla palermitana diliscata bagnata nel pangrattato condito alla siciliana e cotta alla brace (da scaldare in forno)
Caponatina di Siciliainbocca al profumo di basilico

DOLCI

Cassata siciliana
Bottiglia di Spumante per il brindisi di Mezzanotte

Euro 55.00 a persona Min. 2 persone
Consegna o ritiro entro le 19.00 del 31/12 Costo Consegna: 10 euro

*Consegna gratuita per prenotazioni fatte entro il 20 Dicembre, realizzate con Carta di Credito