



IN PRATI  
**siciliainbocca**

*ha il piacere di invitarla*

info e Prenotazioni  
**06.373.58.400**

siciliainbocca.com  
info@siciliainbocca.com



**MERCOLEDÌ 25 GENNAIO ORE 20.30**

*Il vino del Marchese*



“Il Marchese Massimo De Gregorio con i suoi deliziosi vini saranno graditi ospiti per una serata all’insegna dell’eno-gastronomia siciliana di eccellenza”

## *Menù*

### APERITIVO DI BENVENUTO

Polpettine di melanzane, fritte al momento, condite "alla siciliana"

### ANTIPASTI

Carpaccio di polpo marinato con arance Tarocco dell'Azienda biologica Rindone, servito con chicchi di melagrana

Mousse di ricotta di bufala freschissima al cucchiaino con Pistacchi di Bronte tostati, capperi, lacrimelle di Salina e basilico

Dadolata di Tonno rosso al profumo di timo fresco

Vino in abbinamento: Grillo IGT Terre Siciliane 2015 -  
Marchesi De Gregorio

### PRIMO

Rigatoni con moscardini affogati "alla Peppone", con spolverata di pecorino delle Madonie, leggermente piccanti

Vino in abbinamento: Vermentino IGT Terre Siciliane 2015 -  
Marchesi De Gregorio

### SECONDO

Pesce Spada "abbottonato" dallo Chef accompagnato da nuvoletta di cavolfiore e patate

Vino in abbinamento: Nerello Mascalese IGT Terre Siciliane 2015 -  
Marchesi De Gregorio

### DESSERT

Semifreddo alle mandorle servito con cioccolato fondente caldo

Vino in abbinamento: Rosolio alla Cannella di Siciliainbocca in Prati

Prezzo 50 euro a persona (acqua e vini inclusi)  
Prenotazione obbligatoria, posti limitati



MARCHESI DE GREGORIO