



siciliainbocca



& BAGLIO DI PIANETTO

24/06

20:30

DEGUSTAZIONE ENO-GASTRONOMICA



PRENOTA SUBITO: 06.373.584.00

IL MENÙ

50€

Antipasto

- Tartare di ricciola freschissima dello stretto, condita con capperetti di Salina e cipollotto nuovo
- Insalatina di rucola con colatura di alici e mandorle di Avola tostate croccanti
- Carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo, condito con olio extravergine di olive Nocellara, "Lorenzo" del frantoio Barbera e bacche di pepe rosa

Vino In Abbinamento:

Inzolia In Purezza - 2014 - Baglio di Pianetto

Primo

- Mezze maniche artigianali del Pastificio "Tomasello" con gustosi pezzettini di cernia pomodoretto di Pachino e formaggio ubriaco di nero d'Avola

Vino In Abbinamento:

Ginolfo - Viogner 100%- 2011 - Baglio di Pianetto

Secondo

- Filetto di Branzino in crosta di pane saporito e pistacchi di Bronte cotto al forno servito con la caponatina in agrodolce di siciliainbocca.

Vino In Abbinamento:

Nero D'Avola - 2012 - Baglio di Pianetto

Dessert

- Mousse di limoni verdelli di Sicilia

Vino In Abbinamento:

Ra'is - 2010 - Baglio di Pianetto