

# IN PRATI siciliainbocca

IN COLLABORAZIONE CON

# VASARI 1628



## BIO-DEGUSTAZIONE ENOGASTRONOMICA

30 Settembre 2015 - 20:30

### Il Menu

Parmigiana filante di ricciola, zucchine lunghe e basilico, su riduzione di pisellini

Tartare di ombrina con erba cipollina, fresca, capperi di Salina, ananas zuccherino e gelatina di fichi siciliani

Ricotta infornata con mostarda di mandarino e gelatina di cipolle rosse.

Vino in abbinamento: Mamertino, Bianco 2014

Pennette con ragù di Totano saporito e pecorino stagionato siciliano al pepe nero in grani.

Vino in abbinamento: Mamertino, Bianco Riserva 2010

Orata alla trapanese con pane saporito, pomodoro secco, olive nere, capperi di Salina e finocchio croccante, irrorata di olio al rosmarino fresco, con contorno di peperoni alla messinese.

Vino in abbinamento: Nocera, Rosso 2013

Mousse di cioccolato bianco e pistacchio di bronte tostato.

Vino in abbinamento: Malvasia Passito delle Lipari - Fenech

Prezzo: 50,00 € (a persona)

**PRENOTA SUBITO**

**06.373.584.00**

[info@siciliainbocca.com](mailto:info@siciliainbocca.com)

vini da  
agricoltura  
biologica

