



IN PRATI  
**siciliainbocca**

IN COLLABORAZIONE CON L'AZIENDA VINICOLA

PRESENTANO



# CENA DEGUSTAZIONE ENO-GASTRONOMICA

MERCOLEDI' 6 APRILE ALLE ORE 20:30

Un evento imperdibile in compagnia del produttore **Manfredi Scamacca del Murgo** in persona.  
INFO E PRENOTAZIONI: 0637358400 - [WWW.SICILIAINBOCCA.COM](http://WWW.SICILIAINBOCCA.COM)

## IL MENU

### STUZZICHINO DI BENVENUTO

Tutta la bontà dello street food siculo in questo cartocchetto di frittini caldi: Alicette nostrane, "Franceschini" (occhi di canna), anellini di totano.

*Vino in abbinamento: Murgo Brut - 2012*

### ANTIPASTO

Tartare di branzino con gustosi cubetti di "mela Stark" dell'Etna, cipollotto nuovo e capperi di Salina  
Carpaccio di gambero rosso di Mazara su lettino di avocado, condito con olio EVO dell'azienda Murgo  
Fagottino di pasta fillo ripieno di patate porri e baccalà.

*Vino in abbinamento: Murgo Brut Rosé - 2012*

### PRIMO PIATTO

Paccheri freschi acqua e farina del pastificio "Pica" con calamari, zucchine julienne e "alivi o' furnu" ovvero olive nere infornate.

*Vino in abbinamento: Etna Bianco - 2015*

### SECONDO PIATTO

Tenero trancio di pesce spada dello Stretto in una croccante panatura di mandorle di Avola e pistacchi di Bronte, cotto sui carboni ardenti dell'Etna, accompagnato da una gustosa "Frittedda" di fave fresche, pisellini dolcissimi e patatine a cubetti... contorno con tutto il profumo della primavera!

*Vino in abbinamento: Etna Rosso - 2014*

### DESSERT

Tipica torta della tradizione, un classico... la magnifica Cassata con ricotta freschissima lavorata a mano arricchita da gocce di cioccolato finissimo, racchiusa in un sottile e soffice strato di pan di spagna e ricoperta da una fine pasta reale.

*Vino in abbinamento: Murgo Extra Brut - 2009*

50€ A PERSONA (VINI INCLUSI)