

CAPODANNO

2016



IN PRATI
da siciliainbocca

benvenuti al nostro party!

INFO E PRENOTAZIONI

0637358400

INFO @SICILIAINBOCCA.COM

WWW.SICILIAINBOCCA.COM

il menu

Aperitivo di Benvenuto:

Ostrica accompagnata da Bollicina metodo classico siciliana

Antipasto : e che la Festa abbia inizio!

Tartare di baccalà con origano siciliano di montagna e pomodoro datterino dalla duplice sorprendente consistenza.

Insalatina Eoliana con gamberi, scampi, aragosta, scampetti, capperi di Salina, pomodorini di Pachino, patate, cipolla rossa di Tropea, basilico fresco e semi di papavero.

Moscardini in agrodolce con uvetta e pinoli.

Fritturina di calamari e i siciliani "franceschini", serviti con porro croccante e pioggia di aceto balsamico di Nero d'Avola.

Gli "ultimi" primi del 2015!!!

Paccheri di pasta fresca del pastificio 'Pica' con gamberi, vongole, carciofi violetti, rucola e una spolverata di ricotta salata dei Nebrodi.

Risotto con Sua maestà il Gambero Rosso di Mazara del Vallo, pesto di Pistacchi di Bronte DOP e bacche di melagrana

Ed ecco il secondo con il Pescato Fresco di Siciliainbocca in Prati!

Involtini di freschissima Spigola di Mare ripieni di scarola, capperi di Salina e olive siciliane, il tutto accompagnato da una caponatina di carciofi.

Orata di Mare appena pescata con pane "cunzato", pomodori essiccati al sole, ricoperta di finocchi croccanti e origano, accompagnati da cime di rapa alla siciliana

In una festa spumeggiante come questa possiamo limitarvi la scelta proprio sul dessert?

A voi l'ardua scelta tra le più di 20 scelte della nostra carta dei dolci! Cannoli, cassate, semifreddo alle mandorle e tantissime leccornie!

Per addolcire ancor di più la serata:

Biscottini al sesamo fatti in casa

Alla mezzanotte... Lenticchie e Cotechino e che sia stupendo il Nuovo Anno per tutti Voi Nostri Amati Clienti!

85€

A PERSONA
BEVANDE ESCLUSE