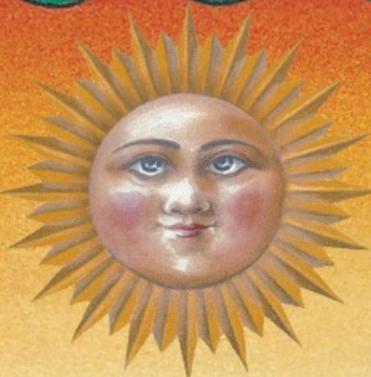


UN EVENTO



IMPERDIBILE

IL MENU

APERITIVO

Polpettina di cavolfiore al profumo di prezzemolo con pecorino siciliano, fritta al momento.

ANTIPASTO

Carpaccio di tonno rosso freschissimo, marinato con olio 'Donnafugata-mille anni', condito con pepe rosa.

Parmigiana di zucchine verdi siciliane, cotte al forno con Tuma filante.

Insalata eoliana con aragosta, gamberi, patate, capperi, scampi basilico fresco e pomodori di Pachino.

PRIMO

Lasagna di sfoglia ruvida fatta in casa, con crema di basilico fresco, pinoli tostati e crostacei saporiti.

SECONDO

Ombrina alla 'messinese' con pomodorini di Pachino, capperi mignon, olive verdi 'Nocellara del Belice' e patate al rosmarino.

DESSERT

Cannolo riempito al momento con ricotta fresca di pecora, mantecata con pistacchi di Bronte

IL VINO

Donna Fugata Brut
metodo classico
Uve: chardonnay e pinot noir

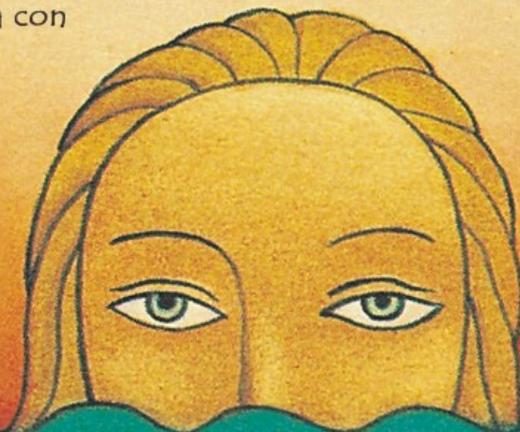
Lumera - 2014
Uve: Syrah, Nero d'Avola,
Pinot Nero e Tannat

Sur Sur - 2014
Uve: Grillo

Sherazade - 2013
Uve: Nero d'Avola

Ben Ryé - 2012
Uve: Zibibbo
(Moscato d'Alessandria)

PRENOTA SUBITO
0637358400



50€ A PERSONA
VINO INCLUSO

siciliainbocca in Prati