



IN PRATI
siciliainbocca

ha il piacere di invitarla

Alla prossima cena-degustazione
il 27 SETTEMBRE 2017 ore 20:30 con:

info e Prenotazioni
06.373.58.400

siciliainbocca.com
info@siciliainbocca.com

L'oro verde di Bronte



Menù

Antipasti:

- Arancino filante al pistacchio di Bronte DOP
- Involtino di tonno affumicato, ripieno di marmellata di fichi e pistacchi di Bronte DOP tostiti
- Tartare di ricciola con granella di pistacchi di Bronte DOP, timo e zeste di agrumi

Vino in abbinamento: Brut Metodo Classico - Planeta

Primo:

- Risotto al pesto di Pistacchio di Bronte DOP biologico dell'Azienda Agricola "Il Gaetello" con carpaccetto di Gambero rosso di Mazara del Vallo e mirtilli

Vino in abbinamento: Etna bianco 2016 - Murgò

Secondo piatto

- Buletto di pesce spada dello stretto in panure di farina di pistacchi, ripieno di cremoso primosale e pistacchi di Bronte DOP croccanti con contorno di caponatina di Siciliainbocca in Prati.

Vino in abbinamento: Etna Rosato Poesia 2016 - Valenti

Dessert:

- Semifreddo al Pistacchio di Bronte DOP con riduzione di Malvasia

Vino in abbinamento: Rosolio al mandarino fatto in casa con la ricetta originale di Siciliainbocca in Prati

Costo: 55 euro a persona (acqua e vini inclusi)

Posti limitati, è necessaria la prenotazione:

0637358400 - info@siciliainbocca.com

siciliainbocca IN PRATI

Via Emilio Faà di Bruno 26, 00195 Roma (Zona Prati). Tel: 0637358400