



IN PRATI
siciliainbocca &

FRANCESCO INTORCIA
HERITAGE
ANTOLOGIE DEI VINI DI FAMIGLIA

Mercoledì 28 Febbraio 2018 alle ore 20:30

A tutto Marsala!

Il Marsala, uno dei più grandi vini italiani, è purtroppo conosciuto ed apprezzato solo in abbinamento ai dessert. Nulla di più sbagliato. Per dimostrarvi che non è solo un vino da fine pasto, questa volta vogliamo sfidarvi.

Con ospite graditissimo Francesco Intorcia, proprietario dell'azienda vitivinicola Heritage, vi condurremo in un percorso enogastronomico con il Marsala declinato nelle sue varie tipologie dall'antipasto al dolce.

Chi accetta la sfida?

Menù

BENVENUTO DELLO CHEF

Baddottuli di baccalà con uvetta e pinoli accompagnate da bollicina nostrana

ANTIPASTI

Arancinetto al nero di seppia

Cucchiaino di stracciatella di burrata con salmone affumicato con semi di papavero

Tartare di pesce bianco con avocado e cipollotto

Vino in abbinamento: Grillo Perpetuo 2016 - Heritage

PRIMO PIATTO

Maccheroncini con bocconcini di ricciola, bottarga e granella di pistacchi di Bronte DOP tostati

Vino in abbinamento: Marsala Vergine Secco Riserva 1980
Grillo 100% - Heritage

SECONDO PIATTO

Involtini di tonno, ripieni di pane saporito in crosta di sesamo, cotti sui carboni ardenti dell'Etna, accompagnati da caponatina di siciliainbocca al cacao amaro di Modica

Vino in abbinamento: Marsala Superiore Ambra Semisecco Riserva 1994
- Grillo 100% - Heritage

DESSERT

Barattolino di mousse di cioccolato fondente di Modica al peperoncino e granella di pistacchi di Bronte DOP

Vino in abbinamento: Marsala Superiore Rubino Semisecco 2014 -
Nero d'Avola 100% - Heritage



50 € a persona

Vini, acqua e caffè inclusi

Posti limitati e prenotazione obbligatoria:
0637358400 - info@siciliainbocca.com