



# IN PRATI siciliainbocca

ha il piacere di invitarla

**FAZIO**  
Casa Vinicola in Erice

MERCOLEDÌ **21 MARZO 2018** - ORE **20.30**

ALLA PROSSIMA CENA-DEGUSTAZIONE

*La magia di Erice nei vini di Fazio*

**ANTIPASTI**

Ricottina di bufala con cucuncio pantesco e riduzione di Malvasia delle Lipari.  
Frisella di mare siculo.  
Tartare di tonno con mela croccante, cipollotto e capperetti di Salina.

**Vino in abbinamento: Muller Thurgau Brut 2016 azienda vinicola Fazio**

**PRIMO PIATTO**

Maccheroncini rigati di farina Senatore Cappelli, accutturati con cernia, malanzane e finocchietto selvatico.

**Vino in abbinamento: Viognier 2017 azienda vinicola Fazio**

**SECONDO PIATTO**

Involtini spada 'a'ghiapperi a'ghiotta cu sucu', come recita la ricetta di nonno Giovannino Cozzo!

**Vino in abbinamento: Gabal 2016 (Nero d'Avola 100%) - azienda vinicola Fazio**

**DESSERT**

Cassatelle calde con un morbido ripieno di ricotta e gocce di cioccolato.

**Vino in abbinamento: Petali Spumante 2016 (Moscato bianco 100%) - azienda vinicola Fazio**

**COSTO**

**50€ a persona**

(vini, acqua e caffè inclusi)

Posti limitati e prenotazione obbligatoria:

**0637358400** - siciliainbocca.com



AL CENTRO DI UNA PIANA ASSOLATA SORGE UN MONTE CHE DA SEMPRE HA COSTITUITO PER L'UOMO PUNTO DI OSSERVAZIONE E AMMIRAZIONE TRA TERRA E CIELO. ALLUNGANDO LA MANO, SI PUÒ QUASI TOCCARE IL MARE. IN QUESTO PAESAGGIO UNICO TROVA SEDE L'AZIENDA VITIVINICOLA FAZIO, CON LA PROPRIETARIA LILLY NOSTRA GRADITA OSPITE CHE CI CONDURRÀ ALLA SCOPERTA DEL MAGICO TERROIR ERICINO.

