



IN PRATI
siciliainbocca

Giovedì 19 Aprile 2018 alle ore 20:30

Olio diVino con Siciliainbocca

Imperdibile viaggio alla scoperta dei grandi oli extravergine di oliva siciliani, raccontati dai nostri graditi ospiti Antonella Titone, dell'omonima azienda agricola, Salvatore Scuderi, patron di Tenuta Vasadonna e l'assaggiatore e sommelier dell'olio Simona Cognoli, proprietaria di Oleonauta

menù

ANTIPASTI

Carpaccio di branzino con stracciatella di burrata, grani di pepe rosa e olio evo biologico Biancolilla dell'azienda agricola Titone

"Macchetto" di fave su cicorietta di campo con olio evo biologico Nocellara Messinese di Tenuta Vasadonna

Tartarina di tonno con erba cipollina e mandorle croccanti accompagnata da ciuffetto di maionese di mandorle sicane

Vino in abbinamento:

Sàtari (Grillo e Chardonnay) - CVA Canicattì

PRIMO PIATTO

Paccheri artigianali con polpo, asparagi e pomodorini Pachino.

Vino in abbinamento:

Case bianche 2016 (100% Zibibbo) - Enza La Fauci

SECONDO PIATTO

Trancio di pesce spada "alla palermitana" irrorato da olio evo biologico DOP Valli Trapanesi dell'azienda agricola Titone e origano fresco, accompagnato da patate schiacciate al profumo di prezzemolo

Vino in abbinamento: La Bambina 2016 - (rosato, 100% Nero d'Avola) - Cantine Barbera

DESSERT

Biancomangiare alle mandorle, dall'accostamento insolito... con olio evo biologico Nocellara Etnea di Tenuta Vasadonna

Vino in abbinamento:

Passito di Pantelleria - Cantine Pellegrino

60 € a persona
Vini, acqua e caffè inclusi

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

siciliainbocca

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