



siciliainbocca

IN PRATI

info e Prenotazioni
06.373.58.400

siciliainbocca.com
info@siciliainbocca.com

ha il piacere di invitarla alla prossima cena-degustazione

Mercoledì 20 Giugno 2018

alle ore 20:30



"MENNULA", PISTACCHIO E DONNAFUGATA

Ritorna il viaggio nella storia del Pistacchio di Bronte. Questa volta però triplichiamo le eccellenze, aggiungendo altri due prodotti magici dell'isola del sole: la mandorla di Avola e i deliziosi vini di Donnafugata! Ospite d'eccezione uno dei maggiori conoscitori della nobile frutta secca siciliana: il Dr. Damiano Avanzato, luminare dell'ISHS, International Society for Horticultural Science.

MENÙ

ANTIPASTI

Tartare di salmone con crema di avocado e mandorle di Avola bio tostate
Arancinetto al nero di seppia con cuore filante di pistacchio di Bronte D.O.P.
Carpaccio di spigola con vinagrette all'arancia, pistacchi di Bronte D.O.P. e mandorle di Avola bio croccanti

Vino in abbinamento: Donnafugata Brut (Chardonnay e Pinot Nero) - Donnafugata

PRIMO PIATTO

Maccarruni "i casa" con pesto alla Trapanese, gamberi e mandorle d'Avola bio

Vino in abbinamento: Anthilia 2017 (Catarratto in prevalenza) - Donnafugata

SECONDO PIATTO

Turbanti di ombrina alle briciole di pane con timo limonato, su coulis di pistacchio di Bronte D.O.P. e pioggia di mandorle di Avola bio croccanti

Vino in abbinamento: Lumera 2017 (Nero d'Avola, Syrah e Pinot Nero) - Donnafugata

DESSERT

Baci di Sant'Agata al pistacchio di Bronte D.O.P. e mandorla di Avola bio da immergere nel cioccolato caldo di Modica

Vino in abbinamento: Ben Rye (Zibibbo 100%) - Donnafugata

50,00 € a persona (acqua e vini inclusi).

POSTI LIMITATI E PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

06 37358400 - info@siciliainbocca.com



siciliainbocca

IN PRATI

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