



IN PRATI
siciliainbocca



FEUDO DISISA

è lieta di invitarla alla prossima cena-degustazione

Mercoledì 26 settembre 2018

alle ore 20:30

VINO & OLIO DI FEUDO DISISA

L'emozione di scoprire una terra feconda, sentirne i profumi attraverso l'olio e il vino prodotti mirabilmente dall'azienda agricola **Feudo Disisa**. *Mario di Lorenzo*, proprietario di questa splendida realtà, ci condurrà in un imperdibile viaggio eno-gastronomico.

Menù

ANTIPASTI

Gamberi scottati con avocado, maionese di mandorle e lamelle di Avola
Tentacoli di polpo croccanti su stracciatella di burrata, dadolata di pomodorini e olio al rosmarino
Tartarina di salmone marinato, pesche, cipollotto, lacrimelle di Salina su lettino di rucola e
Olio EVO dell'azienda agricola Feudo Disisa (100% Cerasuola)

Vino in abbinamento: Grillo D.O.C. Sicilia 2017 - Feudo Disisa

PRIMO PIATTO

Paccheri con bocconcini di cernia, zucchine in fiore e zafferano

Vino in abbinamento: "Lu Bancu" (100% Catarratto) D.O.C. Monreale 2017 - Feudo Disisa

SECONDO PIATTO

Darna di pesce spada 'a ghiotta' con patate con a crudo un filo di Olio EVO
dell'azienda agricola Feudo Disisa (100% Cerasuola)

Vino in abbinamento: "Granmassenti" (100% Perricone) D.O.C. Sicilia 2016 - Feudo Disisa

DESSERT

Granita siciliana di fichi settembrini con panna fresca lavorata a mano

Vino in abbinamento: "Krysos" (100% Grillo) Vendemmia Tardiva
D.O.C. Sicilia 2017 - Feudo Disisa

COSTO

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

POSTI LIMITATI E PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

06 37358400 - info@siciliainbocca.com

info e Prenotazioni
06.373.58.400

siciliainbocca.com
info@siciliainbocca.com

siciliainbocca IN PRATI

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