



è lieta di invitarla alla prossima cena-degustazione

**Mercoledì 27 febbraio 2019**

alle ore 20:30

## CANTINE NICOSIA

ANTICA TRADIZIONE DEI VINI DELL'ETNA

Era il lontano 1898 quando *Francesco Nicosia*, il bisnonno dell'attuale proprietario, decise di aprire la prima bottega di vino a Trecastagni, sul versante orientale dell'Etna. La decisiva svolta imprenditoriale avviene alla fine del XX secolo, grazie alle nuove generazioni del fondatore che, investendo nella cura maniacale dei vigneti e nella costruzione di una moderna cantina, sta conducendo l'azienda di famiglia in un viaggio alla ricerca della qualità estrema nei vini della Muntagna.

### Menù

#### ANTIPASTI

Millefoglie croccante di patate con spuma di baccalà S. Giovanni e pomodorino confit  
Mozzarelline in carrozza con acciughina di Sciacca  
Carpaccio di spigola con finocchietto selvatico e polvere di capperi di Salina condito all'olio evo Arkè

Vino in abbinamento: Sosta Tre Santi Etna Brut Metodo Classico 2015 - *Cantine Nicosia*

#### PRIMO PIATTO

Cannelloni di mare al fumetto di crostacei e porri croccanti

Vino in abbinamento: Vulkà Etna Bianco 2017 - *Cantine Nicosia*

#### SECONDO PIATTO

Pesce spada alla palermitana con contorno di "caponatina" messinese

Vino in abbinamento: Monte Gorna Etna Bianco 2015 - *Cantine Nicosia*

#### DESSERT

Cassata... classica e intramontabile!

Vino in abbinamento: Balanubi Zibibbo liquoroso - *Cantine Nicosia*

#### COSTO

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

#### POSTI LIMITATI

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

**06 37358400 - [info@siciliainbocca.com](mailto:info@siciliainbocca.com)**

