



è lieta di invitarla alla prossima cena-degustazione Martedì 26 marzo 2019 alle ore 20:30

HERITAGE: INFINITE SFUMATURE DEL MARSALA

Il Marsala, uno dei più grandi vini italiani, è purtroppo conosciuto ed apprezzato solo in abbinamento ai dessert. Nulla di più sbagliato. Con ospite l'azienda vinicola Heritage, rappresentata dal bartender Roberto Tranchida, vi condurremo in un percorso enogastronomico con il Marsala declinato nelle sue varie tipologie, dall'antipasto al dolce, alcune anche insospettate: due cocktails a base del vino liquoroso più famoso d'Italia!

MENÙ

Antipasti

Fragranti crespelle di mare, fritte calde, insaporite con alghe dello Stretto

Carpaccio di spigola in vinaigrette di bergamotto e timo Insalatina di gamberi con croccanti carciofi crudi, datterini e scaglie di grana su lettino di rucola

Cocktail in abbinamento: "Elisir d'Occidente" a base di Marsala Superiore Rubino Heritage!

Primo Piatto

Lasagna ruvida 'bicolore' con cicorietta ripassata, alici fresche, caciocavallo dei Nebrodi e mandorle croccanti di Avola

Vino in abbinamento: Grillo Perpetuo Terre Siciliane IGT (100% Grillo) - Heritage

Secondo Piatto

Filettino di orata alla messinese con capperi di Salina, olive nere e patate 'accutturate'

Vino in abbinamento: Marsala Vergine Secco DOC "Vintage" 2004 (100% Grillo) - Heritage

Dessert

Cremoso gelato al pistacchio, fatto in casa dalla nostra "mastra pasticcera", con croccante pralinato e riduzione di Marsala Ambra Dolce DOC "Vintage" 2004

Cocktail in abbinamento: "Boss Manhattan" a base di Marsala Ambra Dolce DOC "Vintage" 2004

COSTO

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

POSTI LIMITATI - PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA 06 37358400 - info@siciliainbocca.com

