ANNIVERSARIO 20°

siciliainbocca
IN PRATI

AGRICOLA MEVANTE
BEVAGNA UMBRIA

è lieta di invitarla alla prossima cena-degustazione

Mercoledì 3 luglio 2019 alle ore 20:30

SICILIA-UMBRIA
SUL TRENO DEL GUSTO DI **MEVANTE**

Da sempre legatissimi alle bontà della nostra terra, usciamo fuori dalla Sicilia solo in casi eccezionali, come in questa serata, per ospitare i deliziosi vini e oli di una giovane azienda come *Mevante*. I proprietari Antonella e Paolo Presciutti ci condurranno alla scoperta di un territorio antico del vino con il Grechetto, il Trebbiano e il Sagrantino a farla da padroni. A guidare la degustazione dell'olio aziendale sarà con noi Alessia Borrelli, docente dell'AISO, *Associazione Italiana Sommelier dell'Olio.*

MENÙ

ANTIPASTI

Carpaccio di orata di mare con capperi croccanti dell'azienda agricola "*La Nicchia*", su lettino di rucola in citronette profumata

Insalatina di calamari, borlotti, sedano croccante e petali di Tropea in agrodolce

Vino in abbinamento: Grechetto Colli Martani DOC 2018 (Grechetto 100%) - *Mevante*

PRIMO PIATTO

Paccheri artigianali con bocconcini di tonno fresco, pomodorini Pachino e dadolata di melanzane fritte al profumo di menta

Vino in abbinamento: Trebbiano Spoletino IGT 2018 - *Mevante*

SECONDO PIATTO

Involtini di pesce spada dello Stretto a' ghiotta

Vino in abbinamento: Montefalco Rosso DOC 2016 (80% Sangiovese, 10% Sagrantino, 10% Merlot) *Mevante*

DESSERT

Trionfo di Panarea con coulis di frutti di bosco ed olio EVO *Mevante*

Vino in abbinamento:
Rosolio al limone verdello di siciliainbocca in Prati!

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

POSTI LIMITATI
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

06 37358400
info@siciliainbocca.com

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