



IN PRATI siciliainbocca SEDE UNICA

SI RICOMINCIA!

Pistacchio Festival!

TUTTI I **MERCOLEDÌ** VA IN SCENA:

“LORO VERDE DI BRONTE”

Sarà possibile inebriarsi con un menù tutto a base di questo magnifico frutto, anche in un **percorso degustazione completo**, abbinato ai migliori vini della Trinacria.

Troverete ricette creative differenti ogni mercoledì, realizzate con **vero pistacchio di Bronte Certificato**.

Ecco le ricette protagoniste del Festival

• 14 OTTOBRE •

- Gamberoni in Kataifi croccante servito su mostarda di fichi d'india e pistacchi, fatta in casa, leggermente piccantina
- Raviolone imperiale ripieno di lampuga, ricotta e polvere di limone, in crema di zucca al profumo di timo limonato e pioggia di pistacchi croccanti
- Totano in crosta di pane saporito e farina di pistacchi cotto alla brace e servito con caponatina alla messinese con patate
- Semifreddo al pistacchio con riduzione di Malvasia

• 21 OTTOBRE •

- Salmone affumicato su pane carasau, servito con stracciatella di burrata e pioggia di granella di Bronte
- Gnocchetti verdi con pesto di pistacchi, bocconcini di orata capuliatu di pomodori essiccati al sole di Sicilia e olio al basilico
- Involtini di spigola al pistacchio cotti sui carboni ardenti dell'Etna, serviti con insalatina di arance Tarocco di Sicilia
- Tortino dal cuore caldo tutto "pistacchioso" servito con una pallina di gelato di cassata

• 28 OTTOBRE •

- Tartare di spigola con pistacchi e chicchi di melagrana
- Tagliolini all'arancia con gamberi e granella di pistacchi tostati
- Polpettine di Tonno alletterato con limone e pistacchi servite su crema di pistacchio accompagnato dalla nostra famosa zucchini in agrodolce
- Cannolo siciliano riempito al momento con ricotta ai pistacchi e granella

MENU DEGUSTAZIONE: € 50,00 a persona (acqua e vini delle Cantine CVA Canicattì inclusi)

Tutti i piatti possono essere ordinati anche singolarmente | Tutto il pistacchio da noi utilizzato è certificato BRONTE D.O.P