

Cena-Degustazione mercoledì 23 marzo ore 20:30



siciliainbocca IN PRATI
SEDE UNICA



CURTO
VITICOLTORI DAL 1670

L'Essenza del Nero



Francesca Curto,

tra le più importanti donne del vino siciliano, ci guiderà personalmente nel territorio di Ispica, a cavallo tra le due province di Ragusa e Siracusa a due passi dai Monti Iblei, dove i suoli calcarei, ricchi di marne e argille, donano ai vini della sua cantina alta classe ed eleganza.

Menù

Antipasti

Arancino al pistacchio di Bronte
Carpaccio di ombrina con pepe rosa
Insalatina di mare del pescatore

Vino in abbinamento: Poiano 2021
(100% Inzolia) - Bianco IGT - *Curto*

Primo Piatto

Mezzemaniche del "mammellone" con
bocconcini di cernia, basilico, pomodorini
e ubriaco di Nero d'Avola

Vino in abbinamento: EQΣ 2021 (100% Nero d'Avola) -
Rosato Eoro DOC - *Curto*

Secondo Piatto

Totani ripieni con capperi di Salina "Agrestis",
olive Nocellara, pomodorini e patate rosse

Vino in abbinamento: Nero d'Avola 2017 (100% Nero
d'Avola) - Rosso Eoro DOC - *Curto*

Dessert

Cassatina siciliana

Vino in abbinamento: Dolce Netum 2019
(100% Moscatello dolce) - Moscato passito
di Noto - *Curto*

Costo 55,00 € a persona (acqua e vini inclusi)

Info e prenotazioni: info@siciliainbocca.com - 06 37358400