



IN PRATI
siciliainbocca

SEDE UNICA

Polpo di Fulmine

Il menù di **San Valentino** di *siciliainbocca* in Prati è un **percorso dedicato ai cinque sensi**, che stupisce e seduce con i suoi piatti avvolgenti e ricchi di colore. Regalati una pausa di felicità con la persona che ami in una **calda atmosfera, romantica e mozzafiato**.

Coccole di benvenuto dello Chef

Bollicina di benvenuto con ghiacciolini di succo di fragole fresche

ANTIPASTI

In amore vince chi frigge

Arancino al nero di seppia con cuore di tuma fillante

Polpo di fulmine

Polpo, patate rosse, menta e limoni bio siciliani

Crudo d'amare

Tartare di orata con melagrana

Il primo amore non si scorda mai

Parmigiana di pesce spada di nonna Maria

PRIMO

Scrigno del mio cuore

Ravioli artigianali ripieni di ricotta di Vulcano con intingolo di crostacei e finocchietto fresco

SECONDO

Ab-bracciami

Spigola cotta alla brace con pistacchi di Bronte tostati, "muddica" e insalatina di arance Tarocco

DESSERT

Peccato... di gola

Semifreddo alle mandorle d'Avola con cioccolata di Modica fusa al peperoncino



Costo 65,00€ (a persona - acqua e vini dell'Azienda CVA Canicatti inclusi)

INFO E PRENOTAZIONI: info@siciliainbocca.com - 06 37358400

siciliainbocca

IN PRATI

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