

CENA-DEGUSTAZIONE **MERCOLEDÌ 29 MARZO** ORE **20:30**



IN PRATI  
**siciliainbocca**  
SEDE UNICA

FAZIO



# ERICE & “ANIMA SOLIS”

*I vini di Lilly Fazio*

**Lilly Fazio**, una delle più affascinanti signore del vino siciliano, ci presenterà il suo nuovo progetto enologico: **Anima Solis**.

Vini deliziosi in abbinamento al menù preparato ad hoc dal nostro Chef **Michele Grippo**.

info e Prenotazioni  
**06.373.58.400**

siciliainbocca.com  
info@siciliainbocca.com



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

## Antipasti

Carpaccio di tonno affumicato, arance Tarocco, finocchi, olive nere, sedano e olio evo "Arkè"

Polpettine di "cavoliciuri"

Tartare di pesce bianco con mele dell'Etna e sesamo nero bio

**Vino in abbinamento:** **Grilli di Mare IGT 2021**, Terre Siciliane (vino frizzante, 100% Grillo) - Casa Vinicola Fazio

## Primo Piatto

Gnocchetti fatti in casa con zucca "accutturata", timo, mazzancolle e pancetta di suino nero dei Nebrodi

**Vino in abbinamento:** **Anima Solis Bianco IGT 2021**, Terre Siciliane (Catarrato e Zibibbo) Casa Vinicola Fazio

## Secondo Piatto

Calamari ripieni a "ghiotticedda" di Nonno Giovannino Cozzo

**Vino in abbinamento:** **Anima Solis Rosso IGT 2021**, Terre Siciliane (Cabernet Sauvigno, Merlot e Nero d'Avola) - Casa Vinicola Fazio

## Dessert

Torta di ricotta e pere zuccherine

**Vino in abbinamento:** **Petali Moscato Erice DOC** (Moscato d'Alessandria 100%) Casa Vinicola Fazio



**COSTO 60,00 €** a persona (acqua e vini inclusi)

**INFO E PRENOTAZIONI:** [info@siciliainbocca.com](mailto:info@siciliainbocca.com) - 06 37358400