



IN PRATI
siciliainbocca

SEDE UNICA

Pistacchio Festival!

TUTTI I **MARTEDÌ** CI TINGIAMO DI VERDE

Tante nuove ricettine golose realizzate con **“l'oro di Bronte”** e i migliori ingredienti di stagione, pensate solo per voi, attendono di essere gustate!

Scopri con noi gli **incredibili percorsi degustazione** del “Pistacchio Festival”.

*Ecco il calendario
dei nostri appuntamenti*

• **4** aprile •

Cozze gratinate al pistacchio

Pappardelle con crema di pistacchi, pancetta affumicata,
bocconcini di spada e pioggia di pistacchi

Polpettine di tonno rotolate nella granella
di pistacchio, servite con maionese all'arancia e
petali di cipolla in agrodolce

Baci di Sant'Agata al pistacchio con
fonduta calda di Modica

• **11** aprile •

IL FESTIVAL SI RIPOSA!

Saremo **eccezionalmente chiusi** dopo i bagordi di Pasqua e Pasquetta!

• **18** aprile •

Gamberoni in kataifi su crema di avocado sicula e pistacchi tostati

Tonnarelli con broccoli piccantini, bocconcini di spigola e pistacchi

Pesce spada in crosta di pistacchi accompagnato da caponata di *sicilia in bocca*

Gelato al pistacchio con salsa di frutti di bosco fatta in casa e pioggia di pistacchi pralinati

• **25** aprile •

Polpettine di baccalà con maionese di pistacchi e zeste di limone

Risottino con polpo, agrumi e pistacchio

Totani in panure di pistacchi alla griglia con salmoriglio e zucchine in agrodolce

Cannolo di ricotta di pecora dei Nebrodi tempestato di pistacchi di Bronte DOP

MENU DEGUSTAZIONE 55,00€ a persona

(acqua e vini dell'Azienda CVA Canicatti inclusi)

Tutti i piatti possono essere ordinati anche singolarmente

Tutto il pistacchio da noi utilizzato è certificato Bronte Dop