



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*

## • 2 maggio •

Arancino al pistacchio con cuore di tuma filante

Ravioli ripieni di cernia e pistacchi con  
pesto di pistacchio e asparagi freschi

Involtini di spigola in crosta di pistacchi e zeste di limone bio

Cannolo riempito al momento con ricotta al pistacchio

## • 9 maggio •

Frutti di mare gratinati misti con pane saporito  
ai pistacchi e zeste di limone

Spaghetti al nero di seppia con burratina di bufala e pistacchi

Involtini di spada in crosta di pistacchi e  
pomodorini all'Eoliana

Baci di S. Agata al pistacchio con fondutina  
di cioccolato di Modica

## • 16 maggio •

Carpaccio di orata, pistacchi, erba cipollina e pomodorini secchi biologici

Spaghetti vongole, bottarga e crema di pistacchi

Spiedino di gamberoni alla palermitana con panatura di farina di Bronte

Semifreddo al pistacchio con riduzione di malvasia

## EVENTO IMPERDIBILE!

*Mercoledì* **24 maggio ore 20:30**

Vi aspettiamo per la **deliziosa cena degustazione** con i vini dell'**azienda "Rallo"** abbinati alle nostre prelibatezze!

## • 30 maggio •

Tartarina di salmone fresco con nuvoletta di burrata e pistacchi croccanti

Paccheri con pancetta di suino nero dei Nebrodi, mazzancolle e pesto di pistacchi

Filetto di orata al forno con crema di pistacchio servito con finocchi gratinati

Torta setteveli al pistacchio

**MENU DEGUSTAZIONE 60,00€ a persona**  
(acqua e vini dell'Azienda CVA Canicattì inclusi)

Tutti i piatti possono essere ordinati anche singolarmente  
Tutto il pistacchio da noi utilizzato è certificato Bronte Dop