



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

• **6 giugno** •

Tartare di orata, pistacchi e melone zuccherino

Spaghetti con bocconcini di spigola,
zafferano e pesto di pistacchi

Polpettine di spada in farina di pistacchio,
servite con maionese fatta in casa

Semifreddo al pistacchio con riduzione di malvasia

A decorative border featuring various elements: pink and yellow flowers in the top left, pistachios in the top right, a pistachio in the middle right, a pistachio in the bottom left, and a yellow flower in the bottom right. The background is a solid light green.

• 13 giugno •

Tartare di tonno rosso, mela croccante,
stracciatella di bufala e pistacchi di bronte

Pennette ai profumi di sicilia con polpo,
agrumi e pioggia di pistacchi

Involtini di spigola al forno in panure di pistacchi
di Bronte con contorno di caponatina

Cannolo riempito al momento
con ricotta al pistacchio

• 20 giugno •

Alicette marinate con pistacchi e
zeste di limone e arancia

Paccheri con bocconcini di ombrina su crema
di zucchine e basilico con pistacchi di Bronte

Totani gratinati al pistacchio e pangrattato

Granita al pistacchio con panna zuccherina

EVENTO IMPERDIBILE!

Martedì 27 giugno ore 20:30

Vi aspettiamo per l'**imperdibile cena degustazione**
con i vini di contrada dell'**azienda "Palmento Costanzo"**
abbinati alle nostre prelibatezze!

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