

CENA-DEGUSTAZIONE
MARTEDÌ 27 GIUGNO ORE 20:30



sicilia in bocca IN PRATI
SEDE UNICA

PALMENTO
COSTANZO

PALMENTO COSTANZO

Vini di Contrade dell'Étna a confronto

Ritornano le nostre cene-degustazione etnee con ospite l'azienda **Palmento Costanzo**, che ha fatto del rispetto del magico terroir della Muntagna la sua filosofia di produzione.

Scopriremo, attraverso i relativi vini, le differenze esistenti tra la **Contrada Santo Spirito** a nord e la **Contrada Cavaliere** a sud-ovest, a riprova della poliedricità enologica del terroir etneo.



Antipasti

Arancin-a al pistacchio e tuma filante

Dadolata di tonno rosso marinato agli agrumi di Sicilia e cipolla rossa

Insalata di polpo, patate, menta e mandorle d'Avola

VINO IN ABBINAMENTO: Brut Etna DOC Metodo Classico (Nerello Mascalese 100%) - *Palmento Costanzo*

Primo

Sedanini con pesce spada, zucchine fritte, basilico e ricotta salata dei Nebrodi

VINO IN ABBINAMENTO: Etna Bianco DOC Contrada S. Spirito 2020 (Carricante 100%) - *Palmento Costanzo*

Secondo

Calamaro "cunzato" con pangrattato e timo accompagnato da caponatina

VINO IN ABBINAMENTO: Etna Bianco DOC Contrada Cavaliere 2020 (Carricante 100%) - *Palmento Costanzo*

Dessert

Semifreddo alle mandorle con cioccolato caldo fuso

VINO IN ABBINAMENTO: Rosolio alla cannella di *siciliainbocca*

COSTO 65,00€ a persona (*acqua e vini inclusi*)

INFO E PRENOTAZIONI:

info@siciliainbocca.com - 06 37358400

