



IN PRATI
siciliainbocca

SEDE UNICA



➤ CENA DEGUSTAZIONE ◀
**FLORIO E DUCA
DI SALAPARUTA**

“Perché la Sicilia è un'altra terra, un mondo a parte che non ha nulla a che fare con il Continente.” - STEFANIA AUCI

MERCOLEDÌ 25 OTTOBRE 2023, ORE 20.30

Due realtà produttive oggi appartenenti alla stessa **famiglia**, ma che affondano la loro nascita, rispettivamente, nel 1824 e nel 1833, facendo **la storia del vino** e della produttività virtuosa italiana nei secoli. Due **Cantine storiche** legate indissolubilmente al **Marsala** e al suo mito, ma che nel presente continuano a produrre vini deliziosi dai terroir vocati di Salemi (Trapani), Riesi (Caltanissetta) e Passopisciaro sull'Etna. **Tuffati** nella storia dei vino degustando **cinque vini** in abbinamento alle nostre prelibatezze sicule.

ENTRÉE DI BENVENUTO

Crostino con primosale, acciuga di Ispica, pomodoro e origano "de la Muntagna"

VINO IN ABBINAMENTO: MARSALA VERGINE RISERVA 2010

SECONDO

Spigola al forno con patate e funghi porcini dell'Etna

VINO IN ABBINAMENTO: VINO FLORIO - FLORIO

ANTIPASTI

Carpaccio di spigola con pepe rosa, involtino di melanzane, insalata di polpo, patate, pomodorini e menta

VINO IN ABBINAMENTO: DUCA NERO EXTRA BRUT - DUCA DI SALAPARUTA

DESSERT

Semifreddo alle mandorle con cioccolato di Modica fuso

VINO IN ABBINAMENTO: MARSALA DOLCE SUPERIORE 2017 - FLORIO

PRIMO

Gnocchi con crema di zucca, pancetta dei Nebrodi, mazzancolle e pistacchi di Bronte

VINO IN ABBINAMENTO: SENTIERO DEL VENTO 2022 - DUCA DI SALAPARUTA

PREZZO:
65,00 EURO
A PERSONA

info e Prenotazioni 06.373.58.400
siciliainbocca.com | info@siciliainbocca.com