



# JAMUNINNÌ A DANZARI!

**TUTTI I MARTEDÌ DI OGNI SETTIMANA**

Come in un'allegria tarantella, tutti i martedì si alterneranno i nostri golosi appuntamenti: **segnali in agenda per non perderli!**  
A **grande richiesta**, tornano i nostri appuntamenti anche per il mese di novembre!

## PISTACCHIO FESTIVAL

L'evento dedicato all'**oro verde di Bronte** declinato in decine di ricette speciali, amorevolmente preparate dal nostro **Chef Michele Grippo!**

## COUS COUS FESTIVAL

Tuffati in Sicilia! Inebriati con questo **suntuoso piatto unico** e incredibile, dal sapore millenario!  
Una **regale zuppa di pesce** accompagnata da golose polpettine e salse fatte in casa, da sposare con il pregiato **cous cous lavorato a mano**, servito rigorosamente nelle tipiche **tajine di terracotta**.

### ECCO I NOSTRI APPUNTAMENTI!

#### MARTEDÌ 14 NOVEMBRE PISTACCHIO FESTIVAL

- Tartare di salmoncino marinato sotto sale e agrumi di Sicilia con cubetti di pere zuccherine, uvetta di Corinto, cipollotto e pistacchi
- Pappardelle con crema di pistacchi, pancetta affumicata, bocconcini di orata e pioggia di pistacchi
- Spigoletta al pistacchio e pane saporito
- Torta setteveli al pistacchio

#### MARTEDÌ 21 NOVEMBRE COUS COUS FESTIVAL DI SAN VITO LO CAPO

#### MERCOLEDÌ 29 NOVEMBRE CENA DEGUSTAZIONE ORE 20:30

Imperdibile cena degustazione con due giganti del panorama enologico:  
**Paolo Trimani e Federico Curtaz**

**MENU DEGUSTAZIONE 60,00€ a persona** (min. 2 persone - 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

**COUS COUS FESTIVAL DI SAN VITO LO CAPO 45,00€ a persona**