



IN PRATI
siciliainbocca

Natale 2017

MENÙ

BENVENUTO

- Arancini al nero di seppia e "baddottuli" di baccalà accompagnati da una bollicina della casa

ANTIPASTI

- Polpo alla brace su crema di ceci, condito con olio evo biologico al rosmarino dell'azienda "Titone"
- Insalata di crostacei con salsa segreta, pomodorini, capperi e basilico
- Carpaccio di pesce spada, servito su letto di zucchine, menta fresca e pepe rosa croccante
- Alicette fritte all'argentera con mele e zucchine croccanti

PRIMO

- Ravioli ripieni di cacio dei Nebrodi e pepe nero fatti in casa con ragù di totani, moscardini del mediterraneo e mandorle di Avola tostate

SECONDO

- Filetto di orata di mare con pane saporito al pistacchio di Bronte, "capuliato" di pomodorini secchi al coltello, cotto su pietra lavica e accompagnato dalla inimitabile caponata di siciliainbocca

PRE-DESSERT

- Fondutina di cioccolato di Modica "Bonajuto" con pasta di mandorla dei "fratelli Scimeca", buccia di arancia candita e panettone

DESSERT

- Dolce a scelta dalla nostra pasticceria espressa

COSTO

90 € a persona

Acqua e Caffè Siciliano inclusi
Vini e liquori non inclusi

Posti limitati e prenotazione obbligatoria:
0637358400 - info@siciliainbocca.com



*Quest'anno vi invitiamo a celebrare il
Natale in pieno stile siciliano!
I festeggiamenti cominceranno con un
flûte di spumante, per proseguire alla
Carta oppure con uno squisito Menu'
per entrare nello spirito delle feste!
Vi aspettiamo!*

siciliainbocca

Via Emilio Faà di Bruno 26, 00195 Roma (Zona Prati). Tel 0637358400