



Sabato 15 Novembre
ore 20,30

CENA DEGUSTAZIONE

“Sicilia in bocca”

Maestro chef Stefano Sanfilippo
del ristorante Araba Fenice di Caltanissetta

Vini Duca di Salaparuta,

finale con verticale di 3 Marsala Riserva storica della famiglia Florio AEGUSA
annate 1994-1989-1974

Presentati dal Wine Ambassador Piero Mura



Aperitivo di Benvenuto per cominciare

Finger di sardine a beccafico, Bocconcini di riso Siciliani,
Coni di ricotta al finocchietto selvatico
(Abbinamento con STAR Duca di Salaparuta)

Antipasto degustazione

Macco di favette con Gambero di Mazara, I suoi Crostini e olio di nocellara del Belice
Tortino di Caponata tiepido, Tempura di Scampi al grano saraceno adagiati sopra
(Abbinamento con STAR Duca di Salaparuta)

Primo Piatto:

Arancino Oro nero su vellutata di pomodoro Datterino
Orecchiette Scilla e Cariddi
(pomodoro fresco capperi, pesce spada, olive verdi, pinoli)
(Abbinamento con KADOS Duca di Salaparuta)

Secondo Piatto:

Polipetti di scoglio in coccio con patate e rosmarino
Sgombro del mediterraneo su foglia di fichi, Insalatina di Mais melograno e rucola
(Abbinamento con LAVICO Duca di Salaparuta)

Dessert:

Cannolo scomposto alla Palermitana
(Abbinamento con Marsala riserva storica AEGUSA)

45.00€

(prenotazione obbligatoria posti limitati)

If smart food club restaurant
tel 0645686090