



Zucca Trattoria would like to welcome
the IWFS for

Una Serata Siciliana

March 10, 2014

cazzilli

potato croquettes, *caciocavallo*

2012 Lighea, Terre Siciliane IGP, Donnafugata

macco di fave

puree of fava beans, fried squash *agrodolce*, house-made *ricotta salata*

2010 Fondo Filara, Etna Rosso DOC, Nicosia

polipo alla griglia, insalatina di cedri
grilled octopus, citron lemon salad

2012 Anthilia, Sicilia IGP, Donnafugata

ravioli di cernia, crema di asparagi e pinoli
grouper *ravioli* with capers & ricotta, asparagus puree, pinenuts

2012 SP68 Bianco, Terre Siciliane IGT, Occhipinti

bistecca agghiotta, frascatula di ceci
sicilian-style steak, vegetable sauce with olives, red peppers,
cherry tomatoes, chick pea polenta

2009 Cartagho, Sicilia IGT, Mandrarossa

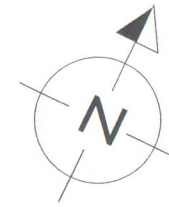
formaggi siciliani

cheese, fruit preserves

semifreddo di zabaione, arance sangiugne caramellate
chilled *zabaione* cream, sliced blood oranges, sauce of their caramelised peel & juice

2008 Ben Ryé, Passito di Pantelleria DOC, Donnafugata

DE LONG
WINE MAP
 OF
SICILY



 **MOSCATO DI PANTELLERIA/
 MOSCATO PASSITO DI PANTELLERIA**

**MEDITERRANEAN
 SEA**