

[Link alla pagina web](#)

Vino moscato e i tradizionali "sammartinelli": l'estate di San Martino ha più gusto al Mercato | City Sightseeing Italy: più di 100 bus panoramici rossi, escursioni, tour e biglietti salta la fila in 14 destinazioni turistiche.

Vino moscato e i tradizionali "sammartinelli": l'estate di San Martino ha più gusto al Mercato. Una profumatissima e gustosa domenica per celebrare l'estate di San Martino: il 10 novembre Sanlorenzo Mercato sforna i biscotti tradizionali tipici della festa. Per



l'occasione sono disponibili in due varianti: quelli secchi, croccanti e profumati e quelli più morbidi, ripieni di ricotta fresca. In entrambi i casi ad accompagnarli sarà il moscato di **Baglio di Pianetto**, Ra'is, vino passito dal gusto intenso e pieno. Per il pranzo domenicale sarà così possibile degustare con un ticket speciale un bicchiere di moscato abbinandolo a scelta con i deliziosi sammartinelli prodotti dal Forno del Mercato, secondo l'antica ricetta a base di semi di finocchio (2.50 euro), o con i golosi sammartinelli con ricotta (4 euro). Ma la giornata non finisce qui: a partire dalle 17.30 arriva un nuovo appuntamento con "Ciao mamma, oggi suono al Mercato", il lab-talent musicale ideato da Claudio Terzo in collaborazione con Patridà Records e Rock10elode. Ospite speciale del lab di questa domenica è Carmelo Piraino, eclettico artista palermitano, autore e coautore di diversi cd, libri, conduttore di "Feel Rouge" e vincitore del Premio Donida. Spazio poi al live a partire dalle 20.30 che vede sul palco, tra gli altri, gli Hard to Handle, vincitori della scorsa puntata del talent. Sanlorenzo Mercato