

“La Compagnia del Ragù” Ristorante – La Marchesella

*Gran Galà dell'Ordine dei Dottori Agronomi e
dei Dottori Forestali della provincia di Napoli*

Giovedì 15 Dicembre 2016 ore 20,00

Ingredienti essenziali di una serata speciale

1. Un gruppo di amici
2. La scelta accurata delle eccellenze del territorio
3. Il piacere di abbandonarsi alle gioie del palato

Sulla scena del gusto: la magia di un rito in onore dell'amicizia.
L'arte della convivialità del cibo nell'incontrarsi a tavola.

Menù del Gran Galà

Aperitivo di benvenuto

*Le Bollicine che scaldano il cuore
Fiori e Frittelle*

Il mare nel piatto

*Ricotta di bufala con Gamberi di Mazara in salsa al limone di Sorrento
Crudità di Fettucelle di seppie con friarielli al peperoncino
Salmon selvaggio agli agrumi e mela annurche*

Riccioli di territorio in zuppa

Zuppa di mare senza spine con Riccioli di gnocchi di patate, briciole di guanciale di maialino nero affumicato e fagioli a formella aromatizzati allo zafferano

Riso e fiori

Risotto carnaroli con polpa di scampi e crema di zucca lunga napoletana

Fuoco e Fiamme

Brasato di maialino con cipolle ramate di Montoro caramellate

Dolci Tentazioni di cioccolato

Flan con cuore tenero di cioccolato fondente, crema di bianca al rhum

Vini

*Falerno del Massico Bianco - Agnese - Vitis Aurunca
Lancella Pallagrello bianco - Cantina di Lisandro
Terzarulo Pallagrello nero e Casavecchia - Cantina di Lisandro*

Info e prenotazioni:

La Compagnia del Ragù – Ristorante La Marchesella – Via Marchesella, 184 - GIUGLIANO (NA)
Tel. 081 8945219 - 3336878357