

# **“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