



### *La cucina di mare di “Fenesta Verde”*

Ristorante “Fenesta Verde” – Giugliano (Na)

Mercoledì 30 giugno 2010 – ore 20.30

La Sezione propone ai Soci una serata a tema dal titolo **“La cucina di mare di Fenesta Verde”**, nel corso della quale saranno degustate pietanze di mare, preparate con grande originalità dalle sorelle **Laura e Luisa Iodice**, abbinata a quattro vini bianchi individuati tra le numerose DOCG di Campania e Piemonte.



La manifestazione, che chiuderà, in vista della pausa estiva, il primo semestre di attività della sezione, avrà come cornice il suggestivo terrazzo scoperto, con vista sui tetti del centro storico di Giugliano, del ristorante **“Fenesta Verde”**, che ci ha già ospitati, davanti al camino, in diverse serate invernali nel recente passato.



Sarà una simpatica rimpatriata, nella nuova location estiva dello storico locale giuglianese, che ci darà l'occasione per fare un breve bilancio di quanto abbiamo realizzato finora e per illustrare il percorso enogastronomico che ci aspetta per il prossimo autunno.

La serata prevede un menu di cinque portate, prevalentemente a base di pesce, scelte ed illustrate dalle chef - **Laura e Luisa Iodice** - e dai rispettivi mariti - **Giacomo D'Alterio e Guido Cante** - che ci assisteranno in sala, abbinata a ben quattro vini Docg: **Gavi, Greco di Tufo, Fiano di Avellino e Moscato d'Asti**.

#### Menù:

Portata	Descrizione	Abbinamento
<b>Entrée</b>	Caponatina di gamberi con pomodori di Sorrento	Principessa Gavia Perlante Gavi D.O.C.G. Vigne Regali Castello Banfi
<b>Antipasto</b>	Pesce bandiera con provola e pomodorini Polpo con patate Tortino di farro con verdurine e cozze Pesce spada ripieno con pesto	Principessa Gavia Perlante Gavi D.O.C.G. Vigne Regali Castello Banfi
<b>Primo</b>	Candele di Gagnano con pesce spada, melanzane, capperi e olive nere	Greco di Tufo Docg Feudi di San Gregorio
<b>Secondo</b>	Filetto di rombo con patate al forno	Fiano di Avellino Docg Pietracupa
<b>Dessert</b>	Coviglia alla nocciola	Moscato d'Asti Docg Castello del Poggio Zonin