



Slow Food®  
Napoli



Slow Food®  
Campi Flegrei

## A' Taverna do Rè

Fondo Supportico di Separazione, 2-3  
(Piazza Municipio - nei pressi del Teatro Mercadante) NAPOLI

**Martedì 10 Febbraio ore 20,30**

## "ASPETTANDO CARNEVALE"

Cari soci ed amici, vi presentiamo il prossimo appuntamento conviviale realizzato con la cortese collaborazione delle "Officine Gourmet" di Giulia Cannada Bartoli. Protagonista della serata sarà la cucina di **Francesco Parrella**, chef tra i più interessanti della nuova generazione, e il suo menù d'autore. Nel corso della cena saranno distribuiti i diplomi del "Master Vino I livello" organizzato dalle ns condotte e sondato eventuale interesse e disponibilità per il master sul vino II livello, o altri argomenti.

### Il Menù di Francesco Parrella

Tortino di Ricotta di Bufala con Nocciole di Giffoni

Sformatino di Pesce Bandiera Ripieno di Provola di Agerola con Vellutata di Pomodorini del Piennolo del Presidio Slow Food

Past'e Patan' alla partenopea

Paccheri al Ragù di S. Marzano del Presidio Slow Food

Stufato di Carne di Razza Marchigiana all'Aglianico del Taburno

Sanguinaccio & Chiacchiere

In abbinamento i vini di TERRE DEL PRINCIPE di Castel Campagnano (CE):  
Fontanavigna Pallagrello Bianco '07, Centomoggia '06

prezzo soci € 35, non soci € 40

Prenotazioni ai numeri 340.6001837 – 348.3366531 – 081.8044295 anche tramite una e-mail all'indirizzo [workinprogress@aliceposta.it](mailto:workinprogress@aliceposta.it) [giuseppemandarano@libero.it](mailto:giuseppemandarano@libero.it)

Pino MANDARANO e Vito TROTTA  
Fiduciari delle Condotte  
Slow Food di Napoli e dei Campi Flegrei

Visita il sito:

[www.slowfoodnapoli.it](http://www.slowfoodnapoli.it)

[www.flegreislow.it](http://www.flegreislow.it)