



**CT Sud - Gruppo Campania-Napoli
Sezione Enogastronomica**

Venerdì 18 settembre 2020 - Ore 20.00

Ristorante "Fenesta Verde"

Vico Sorbo, 1 - Giugliano in Campania (NA)



QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE	Soci ordinari e familiari*		Soci esterni
	Importo inserito nella scheda online (al lordo del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C (al netto del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C
	€ 47,50	€ 20,00	€ 47,50

La quota comprende

- Degustazione dei vini indicati
- Cena

La quota non comprende

- Tutto quanto non indicato ne «La quota comprende»

*L'importo indicato nella scheda on-line di prenotazione è quello al lordo del contributo del Gruppo proponente.

La quota di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente al netto del contributo spettante.

Una volta scaduto il termine di prenotazione ovvero quando la pratica verrà confermata da parte della Segreteria non sarà più possibile stornarla e si procederà all'addebito delle penali previste.

Si riparte con il buon cibo e con il buon vino, si riparte in una location che già conosciamo, dove meteo permettendo saremo all'aperto... si riparte con buon senso.

Il ristorante «Fenesta Verde» si trova nel cuore di Giugliano, a poche decine di metri dalla maestosa chiesa dell'Annunziata. Il locale si propone come uno dei più autentici presidi della tradizione gastronomica campana: piatti incisivi, senza tanti fronzoli, eseguiti con scrupolo. Tanta attenzione per la scelta delle materie prime e rispetto, lì dove è possibile, della stagionalità. Non manca comunque la ricerca continua della innovazione in cucina, ma senza nessuna strizzata d'occhio alle mode, ma attenzione assoluta per i particolari che fa la differenza. Da decenni una solida realtà a una ventina di minuti da Napoli.

Menù

Portata	Descrizione	Vino abbinato
Antipasti	Antipasto Fenesta Verde (fiori di zucca, parmigiana di melanzane bianca, peperoni imbottiti, sformato di riso verdure e fonduta di provolone del monaco)	Falanghina spumante Quid di Janare La Guardiense
Primi	Eliche con crema di zucchine, baccalà e menta Ravioli ripieni di melanzane e provola con pomodori datterini	Falanghina di Janare La Guardiense
Secondi	Tonno alla brace con contorno di scarola stufata	Aglianico di Janare La Guardiense
Dessert	Torta con crema di arancia e cioccolato	Moscato Dolce Janare La Guardiense