



Slow Food®

Marchesato di Saluzzo

Fiduciario: **Daniele Bordini**

cellulare: 329.2128591

e-mail: daniele.bordini@libero.it

Trattoria La Terrazza

Piazza Martiri, 4
Venasca (CN)

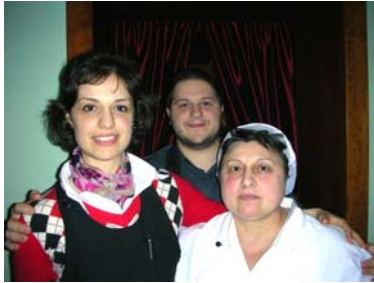
VENERDI' 23 MAGGIO 2008

ore 20.45

DAL VESUVIO AL MONVISO, VIAGGIO TRA I SAPORI DELLA CUCINA PARTENOPEA

A volte ci sono dei piccoli gioielli nascosti vicino a noi e non lo sappiamo. In questa tiepida serata di maggio vogliamo portarvi alla scoperta di uno di questi, se già non lo conoscete. Alla **Terrazza** di Venasca lavora in cucina una piccola cuoca dalle mani d'oro, originaria della Campania. Potevamo quindi farci sfuggire l'occasione per chiederle di prepararci una cena partenopea? Detto fatto: **Giusy**, coadiuvata in sala dai figli **Laura** e **Giampiero**, ci ha proposto questo menu per quella che si preannuncia come una bella cena conviviale da trascorrere insieme in allegria. In abbinamento i vini irpini della **Cantina Colli di Castelfranci**.

Un consiglio: non perdetevi la pastiera napoletana di **Giusy**!



MENU'

Entrata

Pizzelle con fiori di zucca e zucchine alla scapece

Soppresata con mozzarella di bufala,
olive verdi di Napoli e olive nere di Gaeta

Paccheri di Gragnano in salsa sorrentina
Lasagna napoletana

Involentino di vitello e polpettine ripiene di uvetta e pinoli
Melanzane a funghetto e peperoni verdi fritti

La pastiera napoletana, la torta caprese e il piccolo babbà

Caffé alla vecchia moda con struffoli



I Vini della Cantina Colli di Castelfranci

Falanghina d.o.c. "Falangò" 2007

Fiano di Avellino d.o.c.g. "Pendino" 2007

Aglianico "Vadantico" 2004

Limoncello della Costiera Amalfitana



Il costo di partecipazione alle spese della serata è di **40** euro per i soci e di **45** euro per i non soci accompagnatori. Prenotazioni a partire dal **5/05/2008** telefonando al ristorante allo **0175.567167**. I posti sono **35**.