

Campania Food & Wine



a Sorrento
e in Costiera
19-21 settembre 2013

CON IL PATROCINIO DI



REGIONE
CAMPANIA



PROVINCIA
DI NAPOLI

QUESTA INIZIATIVA È CONTRO IL "SISTEMA" DELLA CAMORRA



GRAND HOTEL
EXCELSIOR VITTORIA
s o r r e n t o
★ ★ ★ ★ ★ L



Piazza Tasso, 34 – 80067 Sorrento
Tel. +39 081 877 7111 Fax +39 081 877 1206

www.excelsiorvittoria.com – www.exvitt.it
exvitt@exvitt.it – info@exvitt.it

Campania Food & Wine

Da giovedì 19 a sabato 21 settembre, a Sorrento e in Costiera, appuntamento con **Campania Food & Wine Tour Enogastronomico**, tre giorni dedicati al gusto e alle tradizioni, alla cultura e alla storia, allo shopping e all'arte.

L'incantevole scenario di **Sorrento** e della **Costiera Sorrentina**, meta turistica campana d'eccellenza, per le sue bellezze naturali ed artistiche, le sue tradizioni e gli antichi sapori, ospita **Campania Food & Wine**.

Campania Food & Wine Tour Enogastronomico è un'idea della società di comunicazione Culturamediterranea, che ha dato vita a questa interessante e piacevole manifestazione per riscoprire, promuovere e valorizzare i prodotti enogastronomici tipici e di qualità locali – **Made in Campania** –.

Gli autentici odori e i genuini sapori della Campania Felix più volte dimenticati arrivano nelle vie, nei vicoli e nelle piazze delle città campane, abbinati a tanti indirizzi **top** di Ristoranti, di Alberghi e dello Shopping.

Luoghi e spazi dedicati al food e anche location insolite e originali, aprono le porte ed accolgono i **Brand di Eccellenza Made in Campania**, in un eclettico ed esclusivo itinerario, con un calendario ricco di incontri tra degustazioni enogastronomiche, vini, distillati, "menù made in campania" della cucina tradizionale e tipica del territorio, appuntamenti "taste & shopping", sfiziosi sapori e golosità, e tantissime prelibatezze e specialità campane.

Altri appuntamenti prossimamente in altre località della Campania.
www.campaniafoodandwine.it



Con il patrocinio di:



REGIONE CAMPANIA



PROVINCIA DI NAPOLI

Questa iniziativa è
contro il sistema della camorra

Antica Distilleria Russo
Loc. Monticelli Di Sotto
Mercato S. Severino - SA
Tel + 39 089 898025
Fax + 39 089 898537
info@anticadistilleriarusso.com
www.anticadistilleriarusso.com

Azienda Agricola Cautiero
Contrada Arbusti snc
Frasso Telesino - BN
Tel +39 3387640641
Fax +39 0824 1810373
info@cautiero.it
www.cautiero.it

**Azienda Agricola Agriturismo
Fattoria Terranova**
Via Pontone 10 - Sant'Agata sui due
Golfi - Massa Lubrense - NA
Tel +39 081 5330234
Fax +39 081 5330889
info@fattoriaterranova.it
www.fattoriaterranova.it

Azienda Agricola Fontanavecchia
Via Fontanavecchia 7 - Torrecuso - BN
Tel/Fax +39 0824 876275
info@fontanavecchia.info
www.fontanavecchia.info

Azienda Agricola Fratelli Urciuolo
Via Due Principati 9
Celzi di Forino - AV
Tel +39 0825 761649
Fax +39 0825 762956
info@fratelliurciuolo.it
www.fratelliurciuolo.it

**Azienda Agricola
Nifo Sarrapochiello Lorenzo**
Via Piana 62 - Ponte - BN
Tel/Fax +39 0824 876450
l.nifo@libero.it
www.nifo.eu

Azienda Vinicola Sorrentino
Via Rio 26 - Boscorecaese - NA
Tel/Fax +39 081 8584963
info@sorrentinovini.com
www.sorrentinovini.com

**Azienda Vitivinicola
Salvatore Molettieri**
Contrada Musanni 19/B
Montemarano - AV
Tel/Fax +39 0827 63722
info@salvatoremolettieri.com
www.salvatoremolettieri.com

Cantine Antonio Caggiano
Contrada Sala - Taurasi - AV
Tel/Fax +39 0827 74723
info@cantinecaggiano.it
www.cantinecaggiano.it

Cantine Colle Di San Domenico
SS Ofantina km 7,5
Chiusano di San Domenico - AV
Tel/Fax +39 0825 985423
info@cantinecolledisandomenico.it
www.cantinecolledisandomenico.it

Cantina del Taburno
Via Sala - Foglianise - BN
Tel +39 0824 871338
Fax +39 0824 878898
info@cantinadeltaburno.it
www.cantinadeltaburno.it

Cantina di Lisandro
Via Giaquinto 13 - Casolla - CE
Tel/Fax +39 0823 386765
info@cantinadilisandro.it
www.cantinadilisandro.it

Cantine I Favati
Piazza Di Donato - Cesinali - AV
Tel/Fax +39 0825 666898
info@cantineifavati.it
www.cantineifavati.it

1 Brand 1

Cantine Marisa Cuomo

Via G.B. Lama 16/18
Furore - SA
Tel +39 089 830348
Fax +39 089 8304014
info@marisacuomo.com
www.marisacuomo.com

Cantine Stinca

Via Mortora S.Liborio 55
Piano di Sorrento - NA
Tel +39 081 5321086
Fax +39 081 5342634
cantinestinca@libero.it
www.cantinestinca.it

Cantine Terranera

Via S. Pertini 13 - Grottolella - AV
Tel +39 0825 671455
Fax +39 0825 671450
info@cantineterranera.it
www.cantineterranera.it

Casa di Baal Azienda Agricola

Via Tiziano 14
Macchia di Montecorvino Rovella - SA
Tel/Fax +39 089 981143
info@casadibaal.it
www.casadibaal.it

Colli di Lapio

Contrada Arianiello 47
Lapio - AV
Tel/Fax +39 0825 982184
info@collidilapio.it
www.collidilapio.it

Corte Normanna Società Agricola

Località Sapenzie 20
Guardia Sanframondi - BN
Tel/Fax +39 0824 817004
info@cortenormanna.it
www.cortenormanna.it

Frantoio Gargiulo

Via Nastro D'Argento 9
Sant'Agnello - NA
Tel +39 081 8072300
Fax +39 081 8073726
info@frantoiogargiulo.it
www.frantoiogargiulo.it

Il Giardino di Ginevra

Via G.Stroffolini 31/33
Casapulla - CE
Tel +39 0823 1703137
ilgiardinodiginevra@libero.it

La Guardiense

Loc. S.Lucia 104
Guardia Sanframondi - BN
Tel +39 0824 864034
Fax +39 0824 864935
info@laguardiense.it
www.laguardiense.it

Leanza

Via Zarrillo 11/A - Orta di Atella - CE
Tel +39 081 8917262
Fax +39 081 5022101
info@leanza.it
www.leanza.it

Le Vigne di Raito

Via San Vito 9 - Raito
Vietri sul Mare - SA
Tel +39 089 233428
info@levignediraito.com
www.levignediraito.com

Maurizio Russo

Via XXV Luglio 269
Cava de' Tirreni - SA
Tel +39 089 343983
Fax +39 089 345620
gianluca@mauriziorusso.it
www.mauriziorusso.it

2013

1 Brand 2013

Pastai Sanniti

Via G. Carpentieri 70
San Martino Sannita - BN
Tel +39 0824 338372
info@pastaisanniti.it
www.pastaisanniti.it

Società Agricola Masseria Parisi

Via San Pietro snc - Baseliçe - BN
Tel/Fax +39 0824 821009
masseriaparisiliberol.it
www.masseriaparisiliberol.it

Vigne Sannite

Località Salella - Castelvenere - BN
Tel +39 0824 776090
Fax +39 0824 776435
cecasbn@tin.it
www.cecas.it

Villa Massa

Via Mortora S.Liborio 126
Piano di Sorrento - NA
Tel +39 081 5333282
Fax +39 081 7506199
villamassa@villamassa.com
www.villamassa.com

Vinosia Aziende Agricole

Via Appia 150 - Atripalda - AV
Tel +39 0825 628185
Fax +39 0825 627965
info@vinosia.com
www.vinosia.com

Viticoltori De Conciliis

Contrada Querce 1
Prignano Cilento - SA
Tel +39 0974 831090
Fax +39 0974 831334
info@viticoltorideconciliis.it
www.viticoltorideconciliis.it

Viticoltori Polito

Via Mattine 84 - Agropoli - SA
Tel/Fax +39 0974 840084
info@politoviticoltori.com
www.politoviticoltori.com

Campania Food & Wine

Massa Lubrense

Sorrento



Sant' Agnello

Vico Equense

Campania

Food & Wine

ORTO

a Piccola



- 1 Caruso
- 2 Circolo Dei Forestieri
- 3 Da Cataldo
- 4 Da Filippo
- 5 Enrico Miccio
- 6 Farmacia Limone
- 7 Fattoria Terranova
- 8 Frantoio Gargiulo
- 9 Gelateria David
- 10 Grand Hotel Excelsior Vittoria
- 11 Grand Hotel La Favorita
- 12 Harmont & Blaine
- 13 I Giardini di Tasso
- 14 La Basilica
- 15 La Lanterna
- 16 Le Grazie
- 17 May Flower
- 18 O' Murzill'
- 19 MCS Sorrento
- 20 Ottica Francesco Di Capua
- 21 S. Antonino
- 22 Tasso
- 23 The Garden
- 24 Villa Rubinacci
- 25 Zi 'Ntonio



Sorrento

“Sosta Sapore” al prestigioso Ristorante Museo Caruso, nella centralissima Piazza di Sorrento, per assaporare stupefacenti e raffinate ricette e delizie gastronomiche.

Un'indimenticabile esperienza culinaria, in un autentico percorso enogastronomico, all'insegna del gusto e alla scoperta di esclusive Golosità Campane.



Via S. Antonino, 12

Tel. 081 8073156

info@ristorantemuseocaruso.com

www.ristorantemuseocaruso.com

dal 19 al 21

Lasciatevi tentare dagli Chef
in un'esperienza
culinaria irrinunciabile

Chi si ferma a cena,
dopo la degustazione avrà uno
sconto speciale del 10%



APPUNTAMENTO CAMPANIA FOOD & WINE
dal 19 al 21 dalle 19,00 alle 21,00

Cantine I Favati

Degustazione Gratuita

Fiano di Avellino D.O.C.G. "PIETRAMARA" 2012





Harmont & Blaine



Piazza Tasso, 23 angolo Corso Italia, 165
Tel. 081 807 3896

www.harmontblaine.it

La "Terrazza delle Sirene" Ristorante del Circolo dei Forestieri, una location esclusiva e raffinata, con un panorama mozzafiato sul porto di Sorrento dalla quale è possibile ammirare il Golfo di Napoli e il Vesuvio.



Eccellenti Chef vi delizieranno con innumerevoli specialità gastronomiche e piatti tipici di ricette tramandate dalla tradizione.

Via Luigi De Maio, 35

Tel. 0818773263

info@circolodeiforestieri.com

www.circolodeiforestieri.com

dal 19 al 21

**vieni a scoprire i menù
e tutte le specialità che lo chef
ha preparato per
Campania Food & Wine**

**Tanti piatti della
tradizione rivisitati.**

**Un appuntamento
da non mancare!**



APPUNTAMENTO CAMPANIA FOOD & WINE

dal 19 al 21 All Day

Viticoltori De Conciliis

Degustazione Gratuita

IGP Paestum Aglianico 2011 Donnaluna

IGP Paestum Fiano 2012 Donnaluna



Via marina grande

Tel. 081 87 82 170

info@dacataldo.it

www.dacataldo.it

Ristorante da Cataldo, luogo ideale, a pochi passi dal mare, nell'antico borgo di pescatori di Marina Grande a Sorrento, su una piccola spiaggia caratteristica.

Lo Chef per Campania Food & Wine ci ha assicurato dei piatti unici dedicati al gusto e alle eccellenze del "made in campania".



GIOVEDÌ 19

Menù "TRADIZIONE"

Insalata di mare

Spaghetti alle vongole veraci

Frittura di paranza

Insalata mista

Falaghina del Sannio
Cantina del Taburno

€ 30,00



VENERDÌ 20

Menù "TRAMONTO"

Tonno rosso affumicato
e cantalupo

Tubettoni pesce spada
e melanzane

Pescato del giorno
all'acqua pazza

Amineo Coda di Volpe
Cantina del Taburno

€ 35,00



SABATO 21

Menù "NETTUNO"

Carpaccio di polpo su letto
di rucola

Gnocchi con rucola vongole
veraci e scaglie di parmigiano

Calamaro alla brace con
patate prezzemolate

Falerno del Massico
Villa Matilde

€ 37,00



APPUNTAMENTO CAMPANIA FOOD & WINE
dal 19 al 21 dalle 20,00 alle 22,00

Corte Normanna Società Agricola

Degustazione Gratuita

Falaghina del Sannio DOP 2012, Aglianico DOP Sannio 2011

Falaghina del Sannio DOP Spumante Extra Dry



VILLA  MASSA

LIMONCELLO D'AUTORE DAL 1890

Via Cesarano, 5
Tel 0818772448

dafilippo@tin.it

www.ristorantedafilippo.com

Ristorante "Da Filippo"
In un giardino coperto da un grazioso pergolato sulla collina Sorrentina a soli 2 chilometri dal centro di Sorrento, dal 19 al 21 settembre Enzo e la signora Maria insieme alle loro tre figlie Lucia Teresa e Valentina vi delizieranno con ricette semplici e piatti tradizionali della gastronomia campana.



GIOVEDÌ 19

Menù "SORRENTO STYLE"

Insalata caprese

Spolichini e cozze
(fagioli borlotti)

Scaloppina alla sorrentina

½ vino e ½ acqua

€ 20,00



VENERDÌ 20

Menù "FANTASIE DI MARE"

Carpaccio di polipo
patate, fagiolini

Riso nero vongole e zucchine

Scaloppa di tonno grigliata

Insalata mista

½ vino e ½ acqua

€ 20,00



SABATO 21

Menù "SAPORI SUI FERRI"

Controfiletto alla griglia
scaloppato con verdure di
stagione

Patate fritte

Rucola e parmigiano

Dolce ai profumi di limone

½ vino e ½ acqua

€ 20,00



APPUNTAMENTO CAMPANIA FOOD & WINE
dal 19 al 21 dalle 19,00 alle 24,00

Le Vigne di Raito

Degustazione Gratuita

Vitamenia Rosato Bio 2012

Ragis Rosso 2009

Trattoria Pizzeria "Enrico Miccio", ambiente accogliente, un'atmosfera a dir poco familiare, l'ospitalità, la cortesia di Enrico, mamma Anna e papà Mario vi lasceranno esterrefatti.



La regina della cucina mamma Anna vi delizierà con succulenti piatti della tipica tradizione napoletana, curati con una grande passione.

Viale degli Aranci 38

Tel 0818781223

emiccio@hotmail.it



GIOVEDÌ 19

Menù "NONNA ANNA"

Insalata di mare

Scialatielli gamberi e zucchine

Frittura calamari

Insalata mista

Dolce della casa

Limoncello della casa

Acqua e Vino

€ 20,00



VENEDÌ 20

Menù "NONNO MARIO"

Antipasto della casa

Spaghetti a vongole

Scaloppina alla sorrentina

Patate

Dolce della casa

Limoncello della casa

Acqua e Vino

€ 20,00



SABATO 21

Menù "SORRENTO"

Antipasto fritto all'italiana

Gnocchi alla sorrentina

Treccia sorrentina

Parmigiana di melanzane

Dolce della casa

Limoncello della casa

Acqua e vino

€ 20,00

APPUNTAMENTO CAMPANIA FOOD & WINE
dal 19 al 21 dalle 20,00 alle 22,00

Vigne Sannite

Degustazione Gratuita

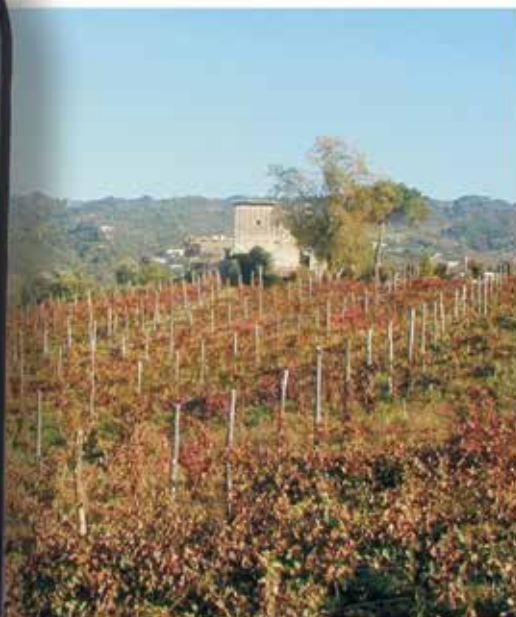
Falanghina del Sannio DOP 2012, DOP Sannio Fiano

DOP Sannio Coda di Volpe, DOP Sannio Aglianico





SALVATORE MOLETTIERI®



Contrada Musanni - Strada Ofantina ss400 (km 15) - Montemarano (AV) - Italy

Tel. +39 0827 63722 - Fax +39 0827 63722 - Mobile +39 347 7740206

info@salvatoremolettieri.com - www.salvatoremolettieri.com

Una delle location più insolite e originali che aprirà le proprie porte a Campania Food & Wine è la storica Farmacia Limone che nasce nel centro di Sorrento e dal 1948 fa della cortesia e della professionalità la sua mission. Un centro della salute moderno e accogliente, con tanti servizi disponibili.



Corso Italia, 35/37
Tel. 081 8781174
fcia.limone@tiscali.it

dal 19 al 21

**Tre giorni di degustazione
Durante queste giornate
straordinaria promozione**

**Linea ROC viso
sconto del 25%**

**Linea KILOCAL corpo
sconto del 20%**



APPUNTAMENTO CAMPANIA FOOD & WINE
dal 19 al 21 dalle 17,30 alle 20,30

Società Agricola Masseria Parisi

Degustazione Gratuita

“Zingarella” Moscato di Baselice passito

“Resolje” Moscato di Baselice spumante aromatico dolce



Piazza Tasso
Tel. 081 8781263

info@fattoriaterranova.it

www.fattoriaterranova.it

Nella centralissima Piazza Tasso, nell'incantevole cortile maiolicato risalente al 1700, di Palazzo Correale, regna il punto vendita della Fattoria Terranova, con una varietà di prodotti tipici di propria produzione: liquori, confetture, oli e tanti altri squisiti prodotti genuini coltivati e lavorati nel pieno rispetto della tradizione



dal 19 al 21
su tutti i prodotti tipici con il marchio "Fattoria Terranova"
Liquori, Creme, Babà in barattolo,
Marmellate, Confetture,
Oli aromatizzati, Sottolii e olive,
Patè, Lacrime del Vesuvio
e tanti altri...

sconto del 10%



APPUNTAMENTO CAMPANIA FOOD & WINE
dal 19 al 21 dalle 9,00 alle 21,00

Azienda Agricola Agriturismo Fattoria Terranova

Degustazione Gratuita

Liquore al gusto Finocchietto della "Fattoria Terranova"

CIRCOLO DEI FORESTIERI *Sorrento*



In un'incantevole cornice naturale, la location ideale per celebrare cerimonie e matrimoni.



Un ambiente esclusivo e raffinato, dotato dei migliori servizi per offrire il massimo in termini di qualità.

Via Luigi De Maio, 35 80067 Sorrento (Naples)

Phone: 081.877.32.63 | Fax: 081.877.30.12 | E-mail: info@circolodeiforestieri.com

via nastro d'argento 9
sant'agnello
Tel. 081 8072300
info@frantoiogargiulo.it
www.frantoiogargiulo.it

Sulle colline di Sorrento, più precisamente a Sant'Agnello, sorge il Frantoio "Gargiulo" che da oltre un secolo si dedica alla produzione dell'olio extravergine di oliva.

La passione per l'olio nasce nel 1849, un secolo e più di storia in cui sono cambiate le tecnologie ma è rimasto inalterato l'amore per l'olio e la qualità dei prodotti.



Una carrellata di prodotti del Frantoio Gargiulo dal 19 al 21 dalle ore 18,00 alle 24,00
presso l'Hotel del Corso in Corso Italia 134, Sorrento

Appuntamento da non mancare, tre giorni di assaggi e promozioni dei prodotti più significativi della produzione "Frantoio Gargiulo"

Syrenum olio extravergine di oliva D.O.P.

Syrrentum l'olio extravergine di oliva per i palati più delicati

Venus olio extravergine di oliva prodotto da agricoltura biologica

Oli agli agrumi, dai sapori e profumi unici dei rinomati limoni di Sorrento I.G.P. e delle profumate arance di Sorrento

Oli alle spezie come: basilico, peperoncino, aglio, rosmarino, bruschetta, spaghettonata, tartufo nero, menta, e tanti altri.

APPUNTAMENTO CAMPANIA FOOD & WINE
dal 19 al 21 dalle 19,00 alle 22,00
presso l'Hotel del Corso in Corso Italia 134 Sorrento

Frantoio Gargiulo

Degustazione Gratuita

Tipico fior di latte esaltato dall'esclusivo olio ai limoni IGP di Sorrento



Gelateria David, gelatieri da tre generazioni, maestri straordinari, una location straordinaria, una vastissima gamma di gelati, tante dolcissime tentazioni, come i waffle, Crapes, Pan David, Yogurt freschi, Torte semifreddo, e tante altre delizie, preparate con materie prime adatte per avere un gelato artigianale ad hoc.



Via Marziale, 19
(nei pressi della stazione)
Tel. 0818073649
info@gelateriadavidsorrento.it
www.gelateriadavidsorrento.it

Cosa riserverà a Campania Food & Wine la fantasia del Maestro Gelataio Mario Gargiulo?

Quale gustosissimo gelato ci proporrà? La fantasia di Mario non si ferma mai!!

Siamo riusciti solo a strappargli che realizzerà una gustosissima ricetta con vino.

Dal 19 al 21 un gustosissimo appuntamento da non mancare per scoprire questa nuova delizia proposta da Mario all'interno della sua gelateria.



APPUNTAMENTO CAMPANIA FOOD & WINE
dal 19 al 21 dalle 18,00 alle 22,00

Casa di Baal Azienda Agricola

Degustazione Gratuita

Fiano di Baal - IGT Colli di Salerno

Rosso di Baal - IGT Colli di Salerno



I giardini di Tasso

Tasso's Garden



I GIARDINI DI TASSO

Via S. Maria della piet , 30
Tel. 081 807 4145

www.igiardiniditasso.it



L'eleganza che caratterizza il Grand Hotel Excelsior Vittoria si riflette nel Ristorante Terrazza Bosquet, dove i commensali possono assaporare le raffinate "opere culinarie" del nuovo Executive Chef.



Piazza Tasso, 34
Tel. 081 877 71 11
exvitt@exvitt.it
www.exvitt.it

Menù gustosi, un connubio di sapori e profumi della cucina campana, a cui si aggiunge lo spunto personale e curioso dello chef.

**Dal 19 al 21 al ristorante gourmet
Terrazza Bosquet dalle 19.30 alle 22.30**

Menù "Il Piccolo Menù Degustazione"

Il dentice affumicato al tabacco con spugna di pan briosche salato alla cannella, servito con salsa di yogurt di bufala e aneto

Le nastrine alle alghe con taratufi, ricci di mare ed erba cipollina

Il trancio di Pezzogna scottato con confit di limoni servito su letto di scarole e mandorle, verdure croccanti

La fragola...

€ 80,00

**Dal 19 al 21 al ristorante gourmet
Terrazza Bosquet dalle 19.30 alle 22.30**

Menù "Il Grande Menù Degustazione"

L'astice blu gratinato al profumo di agrumi, colata di provolone del Monaco e croccante di olive nere di Gaeta

Le lamelle d'anatra ai sentori di ginepro, semola frita all'amaretto e salsa di frutti rossi

Gli spaghetti di Gragnano con alici, finocchi e tartare di tonno

I cappelli di pasta all'uovo ripieni di coniglio confit, condito con salsa alle spezie d'Oriente, tartufo nero e parmigiano

La cernia all'olio con pesto di lattuga di mare, patate allo zafferano e salsa di olive taggiasche

Le costine d'agnello in crosta di pane ai sentori di Lavanda, caponatina di verdure e salsa all'anice stellato

Il limone del Bosquet

€ 110,00

APPUNTAMENTO CAMPANIA FOOD & WINE
dal 19 al 21 dalle 19,00 alle 22,00

Degustazioni Gratuite

Colli di Latio

Fiano di Avellino D.O.C.G. 2012, Greco di Tufo D.O.C.G. 2011

Il Giardino di Ginevra

confetture assortite, pan di bufala (panettone con panna di latte di bufala)



11 Grand Hotel La Favorita

Via Tasso, 61
Tel. 081 878 20 31
info@hotellafavorita.com
www.hotellafavorita.com

Gli Chef del Grand Hotel la Favorita per Campania Food & Wine vi tenteranno con la preparazione di piatti tipici della tradizione valorizzando soprattutto i prodotti del territorio con la creazione di pietanze genuine e creative. Tre giorni all'insegna della grande cucina d'autore, con tre menù "made in campania" da gustare in un ambiente caldo e moderno.



GIOVEDÌ 19

Menù "FAVORITA"

Risotto in culla di limoni con gamberetti e calamarelle

Spada alla bella donna di mare con contorni di stagione

Gocce di ricotta e pera

€ 40,00



VENERDÌ 20

Menù "BELLAVISTA"

Ravioli alla caprese in salsa di zucchine e provolone del monaco

Tagliata di filetto al porcino con contorni di stagione

Tortino alle mandorle

€ 45,00



SABATO 21

Menù "FANTASIA DEL MARE NOSTRUM"

Gamberoni al pane verde su insalatina di pomodorini e datterini freddi

Filetti di regina del golfo in crosta di patate

Millefoglie scomposta al limone di sorrento

€ 50,00

APPUNTAMENTO CAMPANIA FOOD & WINE
dal 19 al 21 dalle 19,00 alle 22,30

Degustazioni Gratuite

Azienda Vitivinicola Salvatore Molettieri

Taurasi D.O.C.G. 2008 - Vigna Cinque Querce

Maurizio Russo

Crema Pistacia, Tentazione Arancia



OTTICA DI CAPUA

We Love
glasses

since 1954

Sorrento Corso Italia 40 – Tel. 081 878 1746

Piazza Tasso, 23
 angolo Corso Italia, 165
 Tel. 081 8073896
 info@harmontblaine.it
 www.harmontblaine.it

Nella centralissima Piazza Tasso, Harmont & Blaine, non propone semplicemente un prodotto, ma un concetto che trae origine da uno stile di vita: il Mediterranean Lifestyle. Le Collezioni "Harmont & Blaine" propongono uno stile innovativo e casual ed esprimono un rivoluzionario concetto di eleganza sempre focalizzato su qualità, dettagli e comfort.



dal 19 al 21
 Shopping e degustazione d'Autore
 nella prestigiosa Boutique del
 "Bassotto" di Piazza Tasso
 presentazione della nuova

Collezione Autunno Inverno 2013-2014
 Harmont & Blaine

APPUNTAMENTO CAMPANIA FOOD & WINE
 dal 19 al 21 all'Day

Villa Massa

Degustazione Gratuita

Limocello Villa Massa

dal 19 al 21 dalle 19,00 alle 21,00

Azienda Agricola Fratelli Urciuolo

Degustazione Gratuita

Fiano di Avellino D.O.C.G. 2012



Nel centro storico di Sorrento, in una delle stradine più caratteristiche, basta oltrepassare un arco di un antico palazzo sorrentino e nasce una magia... ci si ritrova in un immenso e spettacolare giardino con alberi di limoni ed arance, sono I Giardini di Tasso, Ristorante, nato ristrutturando vecchi locali, anticamente adibiti a stalle, dalla cucina tipica tradizionale.



Via S. Maria della piet , 30

Tel. 081 807 4145

igiardiniditasso@hotmail.it

www.igiardiniditasso.it



GIOVEDÌ 19

Menù "TERRA MIA"

Ravioli verdi di bufala e granchio
con cozze, vongole, gamberoni,
rugola e pomodorini

Filetto di orata alla bella donna,
rugola, finocchio e pomodorini

Delizia ai limoni dei nostri
giardini

€ 27,00

Acqua compresa, vini esclusi



VENERDÌ 20

Menù "I GIARDINI DI TASSO"

Risotto agli agrumi
dei nostri giardini

Scaloppine di vitello a limone

Patatine rosmarino e cipolle

Delizia ai limoni
dei nostri giardini

€ 19,00

Acqua compresa, vini esclusi



SABATO 21

Menù "L'ODORE DEL MARE"

Pasta con frutti di mare

Frittura mista del golfo

Insalatina mista

Delizia ai limoni
dei nostri giardini

€ 25,00

Acqua compresa, vini esclusi

APPUNTAMENTO CAMPANIA FOOD & WINE
dal 19 al 21 dalle 20,00 alle 22,00

Cantine Antonio Caggiano Degustazione Gratuita

Taurasi Vigna Macchia dei Goti D.O.C.G. 2009

Fiano di Avellino Béchar D.O.C.G. 2012

Antica Distilleria Russo Degustazione Gratuita

"15 Uomini" Grappa e Distillati e Liquori della Tradizione Campana

Pastai Sanniti Degustazione Gratuita

Pasta artigianale trafilata in bronzo



A multi-story hotel building at night, illuminated from within. The building has a light-colored facade and multiple balconies with dark railings. The sign on the building reads "Grand Hotel **** La Favorita". The ground floor features large windows and an entrance area with a tiled courtyard and some landscaping. The sky is dark blue.

Grand Hotel

La Favorita

GRAND HOTEL LA FAVORITA

Via Tasso, 61

Tel. 081 878 2031

www.hotellafavorita.com

Il Ristorante La Basilica, situato nel cuore di Sorrento, prende il nome dall'attigua Cattedrale di Sant'Antonino Patrono di Sorrento.

Location elegante, un'atmosfera piacevole e una cucina divina per la sua particolare attenzione nella scelta e nella freschezza degli ingredienti. Alla Basilica, si pratica l'adagio di "Mangiare meglio, Vivere meglio"



Via S. Antonino, 28

Tel. 0818774790

info@ristorantelabasilica.com

www.ristorantelabasilica.com

dal 19 al 21

Lasciatevi tentare dagli Chef
in un'esperienza
culinaria irrinunciabile

Chi si ferma a cena,
dopo la degustazione avrà uno
sconto speciale del 10%



APPUNTAMENTO CAMPANIA FOOD & WINE
dal 19 al 21 dalle 19,00 alle 21,00

Cantine Marisa Cuomo

Degustazione Gratuita

Costa d'Amalfi D.O.C.



Via San Cesareo, 23/25

Tel 0818781355

info@lalanternasorrento.it

www.lalanternasorrento.it

Il ristorante La Lanterna si trova in uno dei più caratteristici vicoli del centro storico della città di Sorrento, situato sugli scavi di antichi bagni termali di epoca romana. Luogo ideale per chi è alla ricerca di sapori tipici, piatti tradizionali della cucina della penisola sorrentina, piatti preparati unicamente con prodotti di Eccellenza della nostra terra.



GIOVEDÌ 19



VENERDÌ 20



SABATO 21

Menù "OTTOCENTO SORRENTINO"

Antipasto intarsiato dell'ottocento

Treccia di sorrento, pomodori paesani, caciottine, pizza rustica fiori di zucca

Duetto di primi

Risotto ai sapori costieri
Paccheri cozze e patate



Secondo

Pescato del giorno a piacere con verdure gratinate e patate al vapore

Dolce dal carrello

€ 50,00

Bevande escluse



APPUNTAMENTO CAMPANIA FOOD & WINE
dal 19 al 21 dalle 18,00 alle 19,00

Azienda Agricola Nifo Sarrapochiello Lorenzo

Degustazione Gratuita

"Màrosa" Aglianico del Taburno Rosato D.O.C.G.



ANTICA DISTILLERIA RUSSO

Loc. Monticelli Di Sotto
Mercato S. Severino - SA

Tel + 39 089 898025

Fax + 39 089 898537

www.anticadistilleriarusso.com

Via S. M. delle Grazie, 28/30

Tel. 081 807 4521

ristorantelegrazie@gmail.com

www.ristorantepizzerialegrazie.it

Ristorante Pizzeria Le Grazie, un angolo tranquillo nel cuore antico di Sorrento, dove trascorre momenti indimenticabili, grazie all'ospitalità e alla gentilezza dei proprietari, sempre disponibili ad esaudire ogni vostro desiderio.



Ambiente tipico con travi in legno e arredamento in stile fanno da cornice ad una cucina prelibata e tipicamente mediterranea.



GIOVEDÌ 19

Menù "SORRENTO"

Fior di zucca ripieni

Gnocchi alla sorrentina

Braciolo al sugo

Vino Lacrima Christi

Acqua

Limoncello della casa

€ 25,00



VENERDÌ 20

Menù "MASANIELLO"

Parmigiana di melanzane

Paccheri con tracchia

Tagliata di manzo

Vino Gragnano Grotta del Sole

Acqua

Limoncello della casa

€ 30,00



SABATO 21

Menù "LE GRAZIE"

Polipo all'insalata

Risotto alla pescatore

Frittura di pesce

Vino Falangina Beneventano

Acqua

Limoncello della casa

€ 35,00



APPUNTAMENTO CAMPANIA FOOD & WINE
dal 19 al 21 dalle 19,00 alle 20,00

Cantine Colle Di San Domenico

Degustazione Gratuita

Greco di Tufo D.O.C.G. 2012, Fiano di Avellino D.O.C.G. 2012

Taurasi Riserva D.O.C.G.



Farmacia Limone

Corso Italia, 35/37

Tel. 081 8781174

Piazza A. Lauro, 9

Tel. 081 8072780

info@mayflowersorrento.it

www.mayflowersorrento.it

May Flower location prestigiosa Vi aspetta con la Sua accoglienza speciale !

Appuntamento dal 19 al 21 a pranzo e a cena, sotto i portici della centralissima piazza Lauro, e nell' ampia sala interna "condizionata"

con i tre menù speciali "made in campania" elaborati dal grande Chef, specialità e piatti tipici della tradizionale cucina campana.



GIOVEDÌ 19

Menù "O RRAU"

Rigatoni al ragu' napoletano

Ruoto di patate

Babà al limoncello di Sorrento

€ 20,00



VENERDÌ 20

Menù "O CUPPTIELLO"

Risotto ai limoni di Sorrento
con gamberi

Cupptiello del golfo

Macedonia di frutta con
gelato vaniglia

€ 25,00



SABATO 21

Menù "PARMIGIANA E'
MELENZANE"

Pasta patate e cozze

Pamigiana di melanzane
e braciola di vitello
alla napoletana

Torta al limone, con limoni
di Sorrento

€ 20,00



APPUNTAMENTO CAMPANIA FOOD & WINE
dal 19 al 21 dalle 19,00 alle 20,00

Viticoltori Polito

Degustazione Gratuita

"Saracè" Fiano DOP Cilento

Elisir di Bacco vino liquoroso

Elisir di Venere aperitivo a base di Fiano e Agrumi

Nel Ristorante O' Murzill', l'amore per la cucina, l'efficienza e l'abilità nei fornelli hanno permesso ad Angela Campolongo di offrire delle ottime pietanze, grazie ad anni di esperienza ma soprattutto alla volontà di far conoscere ed apprezzare la tradizione culinaria del nostro territorio. I piatti proposti sono sia tipici che rivisitati, genuini, di eccellente qualità e di stagione.



Via dell'Accademia, 17

081 0202371

campolongoregali@libero.it



GIOVEDÌ 19



VENERDÌ 20



SABATO 21

Menù "BACCO TRA LE BUFALÈ"

Spaghetti alla "Muzzarellara"

Antica ricetta partenopea, rielaborata dalla chef "Angela",
i cui ingredienti principali sono:
Mozzarella di Bufala Campana DOC e Limoni della Costiera

Bocconcini alla napoletana**Involtni di peperoni**

€ 20,00



Vino escluso

APPUNTAMENTO CAMPANIA FOOD & WINE
dal 19 al 21 dalle 19,00 alle 21,00

Azienda Vinicola Sorrentino*Degustazione Gratuita*

Lacryma Christi del Vesuvio Rosso "Vigna Lapillo" D.O.C. 2011



Corso Italia, 86
Tel. 081 8781092
alfnegri@hotmail.com

MCS è un marchio outdoor con un posizionamento unico e autentico che fonde la tradizione americana e il ricercato stile italiano. MCS offre un prodotto di alto profilo, costruito sui valori della qualità e dell'affidabilità, con attenzione ai dettagli, all'artigianalità e al design contemporaneo, un marchio casual unico ed originale.



MCS
SORRENTO



TASTE & SHOPPING
dal 19 al 21
Appuntamento con
MCS Sorrento
Un modo diverso e più
"gustoso" per fare shopping!



APPUNTAMENTO CAMPANIA FOOD & WINE
dal 19 al 21 dalle 19,00 alle 21,00

Cantina del Taburno
Degustazione Gratuita
Cesco dell'Eremo 2012



Trafilata in Bronzo

LAVORAZIONE ARTIGIANALE

*Le più grandi opere
sono fatte a mano.*



Via G. Carpentieri 70 - San Martino Sannita - BN - Tel +39 0824 338372

www.pastaisanniti.it

Corso Italia, 40
Tel. 081 8781746
di.capua@libero.it

Nel centro storico di Sorrento, il centro Ottica di Francesco Di Capua apre le porte a Campania Food & Wine e invita i suoi affezionati clienti e amici ad una gustosissima degustazione presentando le più importanti collezioni e le ultime novità dei principali brand dell'occhialeria nazionale e internazionale.



TASTE & SHOPPING
dal 19 al 21
dall'Ottica Francesco Di Capua

Una vasta rassegna di Occhiali di Moda, delle migliori marche al miglior prezzo. Vieni e trova il modello adatto a te!

Ti coccoleremo con una gustosissima degustazione d'Eccellenza "made in campania"



APPUNTAMENTO CAMPANIA FOOD & WINE
dal 19 al 21 dalle 18,00 alle 21,00

Cantine Stinca

Degustazione Gratuita

Penisola Sorrentina D.O.C. Bianco 2012

Il Ristorante S. Antonino, location meravigliosa, basta superare il cancello e salire le scale per ritrovarsi in un'oasi di verde mozzafiato, circondati da aranceti e limoneti, il resto lo fa l'amore e la dedizione dello Chef, nella preparazione di piatti tipici tradizionali della gastronomia Napoletana, un'esperienza culinaria indimenticabile.



Via S. Maria delle Grazie 6

Tel. 081 8771200

ristorantesantonino@gmail.com

www.ristorantesantonino.com



GIOVEDÌ 19

Menù "Sorrento"

Assaggi di mare
(insalata mare-alici e salmone marinato-gamberetti)

Linguino della casa in cartoccio ai frutti di mare

Misto di mare alla brace
(spada e gamberone)

Fragole al limone

Bibite escluse

€ 30,00



VENEDÌ 20

Menù "SAN REMO"

Prosciutto di Parma e treccia sorrentina

Ravioli ricotta e spinaci al pesto di basilico

Entrecote alla brace in insalatina capricciosa

Torta caprese

Bibite escluse

€ 30,00



SABATO 21

Menù "CAPRI"

Alici e salmone marinato

Scialatielli della casa pomodorini e gamberi

Filetto di orata in crosta di patate

Insalata rucola e pomodorini
Delizia al limone

Bibite escluse

€ 30,00

APPUNTAMENTO CAMPANIA FOOD & WINE
dal 19 al 21 dalle 19,00 alle 20,00

La Guardiense

Degustazione Gratuita

Falanghina del Sannio DOP

Sannio DOP Aglianico



Ristorante Pizzeria VILLA RUBINACCI

Via Correale, 25
Tel. 081 807 3382

www.villarubinacci.it



La cucina genuina e di qualità del Ristorante Tasso vi offre i migliori piatti della cucina tradizionale campana rivisitati creativamente, alla ricerca di abbinamenti e sapori sempre nuovi. Situato a pochi passi dalla Piazza principale e dal centro storico di Sorrento, è un punto di riferimento per gli amanti della buona tavola e della cucina tipica tradizionale.



Via Correale, 11 D

Tel. 081 8785809

info@ristorantetasso.com

www.ristorantetasso.com



GIOVEDÌ 19

Menù "Napoli"

Polpo verace arrostito su patate e fagioli salsa citronette e croccante di finocchio

Ziti spezzati al ragù alla napoletana con tracchie e ricotta secca

Babà mignon all'arancia confit e mandorle, su salsa al Grand Marnier

€ 25,00

Bevande escluse



VENERDÌ 20

Menù "Mare e Monti"

Spaghetti alla pescatore

Medaglione di maiale alla pizzaiola con patate e peperoni al salto

Semifreddo al torroncino con salsa al cioccolato amaro e confit d'arancia e magdalena

€ 25,00

Bevande escluse



SABATO 21

Menù "Vegetariano"

Trilogia sorrentina con focaccine calde

Mozzarelline in carrozza su salsa di capperi

Fiori di zucca ripieni di ricotta su scottato di pomodorini Diavulillo in foglia di limone

Linguine con zucchine e fiori alla Nerano

Sformatino di ricotta e pera con salsa profumata alla cannella

€ 25,00

Bevande escluse

APPUNTAMENTO CAMPANIA FOOD & WINE
dal 19 al 21 dalle 19,00 alle 20,00

Azienda Agricola Fontanavecchia

Degustazione Gratuita

Aglianico del Taburno D.O.C.G. Rosato 2012



Via Tasso, 2
Tel. 081 8781195
ristorantethegarden@libero.it
www.thegardenrestaurant.it

Il Ristorante "The Garden" è al centro di Sorrento, ad angolo tra la via principale, il Corso Italia, e via Tasso, uno dei più caratteristici vicoletti di Sorrento. La cucina curata da grandi Chef è quella tipica della tradizione sorrentina che si basa sui prodotti della terra, freschi e genuini, lavorati secondo tradizioni secolari, fatta di sapori e di odori senza eguali.



GIOVEDÌ 19

Menù "Bufala"

Antipasto: calamari croccanti
su scarole con capperi e olive

Ravioli di ricotta di bufala
con pomodoro fresco e profumo
di limone e pecorino

Filetto di spigola in mantello di
melanzane con pomodorini saltati

Gelato

€ 30,00

Acqua e coperto inclusi
Vino escluso

VENERDÌ 20

Menù "Paranza"

Polipo tiepido con patate e
citronette di limoni di sorrento

Spaghetti cozze e vongole
appena piccanti

Frittura di paranza

Gelato della casa

€ 30,00

Acqua e coperto inclusi
Vino escluso

SABATO 21

Menù "Baccalà"

Parmigiana di melanzane

Paccheri di gragnano con
zucchine e gamberetti al
profumo di limone

Bocconcini di baccalà in
tempura su vellutata di
finocchi al sambuco

Gelato

€ 30,00

Acqua e coperto inclusi
Vino escluso



APPUNTAMENTO CAMPANIA FOOD & WINE
dal 19 al 21 dalle 17,00 alle 20,00

Cantine Terranera

Degustazione Gratuita

Irpinia Rosato D.O.C. 2012

Fiano di Avellino D.O.C.G. 2011



S O R R E N T O

Corso Italia, 86

SORRENTO - ITALY

Via Correale, 25

Tel. 081 8073382

villarubinaccisorrento@gmail.com

www.villarubinacci.it

Il Ristorante Villa Rubinacci è noto e amato per i suoi piatti ispirati alla tradizionale cucina tipica campana e al nostro mare, con le tante ricette tipiche marinare, oltre, naturalmente, per una delle tradizioni della nostra terra più amate al mondo... la pizza, da gustare nelle ampie sale o nella frescura del lussureggiante e profumato giardino.



GIOVEDÌ 19

A PRANZO E CENA

Menù "Torna a Surriento"

Gamberi del golfo gratinati
su foglia di limone

Paccheri al ragù di mare

Spiedino di pesce con
contorno

Delizia al limone

Acqua, calice di vino, limoncello

€ 25,00

Preferibile la prenotazione



VENERDÌ 20

A PRANZO E CENA

Menù "Marina Grande"

Polpo di scoglio con finocchi e
pomodorini secchi di SorrentoFusilli al ferretto con cala-
maretti e cozze dello scoglio

Pescato locale all'acqua pazza

Babà

Acqua, calice di vino, e
liquori sorrentini

€ 25,00

Preferibile la prenotazione



SABATO 21

SOLO A PRANZO

UN MENÙ
A SCELTA TRA

Menù "Torna a Surriento"

e

Menù "Marina Grande"



APPUNTAMENTO CAMPANIA FOOD & WINE
dal 19 al 21 dalle 12,30 alle 14,00
il 19 e il 20 dalle 19,00 alle 20,00

Azienda Agricola Cautiero

Degustazione Gratuita

Falanghina del Sannio 2012 D.O.C., Campania IGT Rosato 2012

Situato nel cuore di Sorrento, alle spalle di Piazza Tasso, il Ristorante Pizzeria Zi'Ntonio è la meta ideale per chi è alla ricerca della buona cucina.

Mariano e Michela saranno lieti di accogliervi all'interno del loro locale con un' ampia scelta di piatti della cucina tipica tradizionale, dove potrete cenare a lume di candela e godere di un'atmosfera calda e familiare.



Via Luigi De Maio, 11

Tel. 081 8781623

info@zintonio.it

www.zintonio.it



GIOVEDÌ 19



VEDERDI 20



SABATO 21

MENÙ "PULCINELLA"

Carpaccio di Baccalà

Tagliolini con fiori di zucca e gamberi

Frittarella di paranza

Dessert della casa



€ 25,00



Bevande escluse

APPUNTAMENTO CAMPANIA FOOD & WINE
dal 19 al 21 dalle 21,30 alle 23,00

Leanza

Degustazione Gratuita

Nocillo Leanza



www.leanza.it

Nocillo
LEANZA

Distilleria dal 1881

SPECIALITÀ
CAVA CALABRESA

LIQUORE
Nocillo
LEANZA

Distilleria dal 1881

IL NOCILLO NASCE DA UNA RICCA
SELEZIONE E MACERAZIONE DI
NOCCI DELLA CAMPANIA IN UN
FRASCONE DI
VINO E SPIGHE
MATHFALL.

SPECIALITÀ
CAMPANIA 1981



Leanza

Via Zarrillo 11/A
Orta di Atella - CE

Tel. 081 8917262
Fax 081 5022101



Vico Equense

Pizza a Metro da Gigino

Via Nicotera, 15
Tel. 081 879 8309
info@pizzametro.it
www.pizzametro.it

Pizza a Metro da "Gigino" l'Università della pizza è lo storico Ristorante Pizzeria di Vico Equense, che nei lontani anni 30 inventò la "pizza a metro". Da "Gigino" non solo una prelibata pizza, ma anche tanti squisiti piatti tipici partenopei preparati rigorosamente a mano, tra cui le freschissime specialità di mare di qualità certificata e garantita.



GIOVEDÌ 19

Menù "VESUVIO"

Pomodori con bufala campana

Fusilli dei pastai gragnanesi
con fagioli e cozze

Salsiccia con peperoni
e patate

Pastiera napoletana

Limoncello

€ 20,00



VENEDÌ 20

Menù "PROFUMI DEL
GOLFO"

Polipetti in cassuola con
crostini di pane di pizza

Linguine alla bella Napoli

Frittura del golfo

Babà al limoncello

€ 35,00



SABATO 21

Menù "FAITO"

Misto salumi formaggi
campani

Scialatielli con filetto di po-
modoro san marzano dop e
melanzane fritte

Braciola di maiale al ragù

Sfogliatella limoncella

€ 18,00



APPUNTAMENTO CAMPANIA FOOD & WINE
dal 19 al 21 dalle 19,00 alle 23,00

Vinosia Aziende Agricole

Degustazione Gratuita

Neromora Irpinia Aglianico D.O.C.

Sintonia Campania Bianco IGT

Sant'Agnesello





COLLI di LAPIO
ROMANICO COLLE

COLLI DI LAPIO

Contrada Arianiello 47 - Lapio - AV

Tel/Fax +39 0825 982184

www.collidilapio.it



Don Geppi Hotel Majestic Palace

A SantAgnello nell'elegante ristorante "Don Geppi" dell'Hotel Majestic Palace, immerso in uno splendido giardino, tre serate speciali con lo chef Mario Affinita, per gustare le migliori ricette della tradizionale cucina mediterranea e internazionale.

Due menù d'autore, pietanze sapientemente preparate per Campania Food & Wine, difficilmente da dimenticare.



via Crawford 40
Tel. 081 8072050
info@majesticpalace.it
www.majesticpalace.it



GIOVEDÌ 19



VENEDÌ 20



SABATO 21

MENÙ DON GEPPÌ IL "BLÙ"

Tartare di tonno, maionese di olive taggiasche, sedano croccante e capperi essiccati
Mezzi paccheri al ragù di aragosta e passatina di pomodorini del piennolo
Trancio di spigola con zucca e guazzetto di frutti di mare
Cremoso al limone di Sorrento su frolla sabbata e gelè alla fragola
Prezzo Speciale € 60,00

MENÙ DON GEPPÌ IL "VERDE"

La "parmigiana di melanzane" a modo mio...
Tortelli ai carciofi, fonduta di patate e pancetta croccante
Filetto di vitello scottato con giardiniera glassata
Morbido alla nocciola con cioccolato caldo soffiato
Prezzo Speciale € 60,00

Due menù a scelta per tutti e tre giorni

APPUNTAMENTO CAMPANIA FOOD & WINE
dal 19 al 21 dalle 19,00 alle 21,00

Cantina di Lisandro

Degustazione Gratuita

Vino Pallagrello Bianco IGT Terre del Volturno "Lancella"
Vino Pallagrello/Casavecchia IGT Terre del Volturno "Terzarulo"



lesto[®]

seguici su



il **sito web** che nasce presto!

Esclusiva
Campania Food and Wine

**INCREDIBILE
OPERAZIONE**
tutti su internet!



Lesto offre la possibilità di avere un sito web economico e completo ad un prezzo davvero vantaggioso: 99,00 euro.

Un'offerta chiara, senza sorprese, che nel dettaglio si articola come segue:

- 1 Nome dominio personalizzato: www.nomecognome.it o com
- 1 Anno di attività totale dei servizi
- 3 Caselle email personalizzate e gestibili dal web
- 1 Home page descrittiva che presenta l'azienda, la persona, il professionista...
- 1 Pagina servizi che descrive il contenuto
- 1 Pagina contatti con form per invio diretto di e-mail

**Conserva questa pagina per usufruire della promozione!
Cosa aspetti? Contattaci per ulteriori informazioni al numero
338 48 47 923 oppure ad info@sitolesto.it**

dettagli su: www.sitolesto.it

Frantoio Gargiulo

Sulle colline di Sorrento, più precisamente a Sant'Agnello, sorge il Frantoio "Gargiulo" che da oltre un secolo si dedica alla produzione dell'olio extravergine di oliva.

La passione per l'olio nasce nel 1849, un secolo e più di storia in cui sono cambiate le tecnologie ma è rimasto inalterato l'amore per l'olio e la qualità dei prodotti.



via Nastro d'argento 9
Sant'agnello
Tel. 081 8072300
info@frantoiogargiulo.it
www.frantoiogargiulo.it

Visite Guidate al Frantoio Gargiulo
dal 19 al 21 dalle ore 09,00 alle 13,00
e dalle ore 18,00 alle 23,00

Visita al frantoio antico del 1849 con macine in pietra
Visita al frantoio moderno con spiegazione della tecnica moderna di estrazione dell'olio

Ultima tappa appuntamento allo Show Room per degustare tantissime prelibatezze e poterle acquistare con uno **sconto eccezionale del 10%**

Syrenum olio extravergine di oliva D.O.P.
Venus l'olio extravergine di oliva per i palati più delicati
olio extravergine di oliva prodotto da agricoltura biologica

Oli agli agrumi, dai sapori e profumi unici dei rinomati limoni di Sorrento I.G.P. e delle profumate arance di Sorrento

Oli alle spezie come: basilico, peperoncino, aglio, rosmarino, bruschetta, spaghettonata, tartufo nero, menta, e tanti altri.

APPUNTAMENTO CAMPANIA FOOD & WINE
dal 19 al 21 dalle 19,00 alle 22,00

Frantoio Gargiulo

Degustazione Gratuita

Tipico fior di latte esaltato dall'esclusivo olio ai limoni IGP di Sorrento





Majestic Palace Hotel
40, Corso Marion Crawford
80065 Sant'Agnello di Sorrento – Italia

Tel. +39 081 807 20 50
Fax . +39 081 877 25 06
www.majesticpalace.it

Massa Lubrense



Via Pontone, 10
Sant'Agata sui due Golfi
Tel. 081 5330234
info@fattoriaterranova.it
www.fattoriaterranova.it

Direttamente dall'orto alla tavola.

Non è uno slogan pubblicitario ma la realtà che assaggerete al Ristorante della Fattoria Terranova Sant'Agata sui due Golfi Massa Lubrense Qui gran parte di quello che

troverete nel piatto viene coltivato nei sei ettari di terreno intorno al ristorante ed elaborato in maniera sapiente ma semplice dallo Chef.



GIOVEDÌ 19

MENÙ "I SAPORI DEL TERRANOVA"

Le Alici con farcia di patate ed erba cipollina

I mezzi paccheri con pesce spada, peperoncini verdi e finocchietto

La Triglia al gratin di erba cipollina e zenzero con cuore di provola di bufala

€ 30,00

Bevande escluse nei limiti di 1/4



VENERDÌ 20

MENÙ "A BRACETTO CON LA TRADIZIONE"

Il soufflé di Provolone del Monaco dop dei Monti Lattari e noci sorrentine

La lasagnetta alla Sorrentina

La Salsiccia con scamorza Massese

€ 30,00

Bevande escluse nei limiti di 1/4



SABATO 21

MENÙ "IL 'GIOIELLO' DEL FIORDO"

I gamberi di Crapolla in foglia di limone

Gli strigoloni con tonno, olive, capperi e pomodorini

Il turbante di spigola e gamberi di Crapolla alle erbe

€ 30,00

Bevande escluse nei limiti di 1/4



APPUNTAMENTO CAMPANIA FOOD & WINE
dal 19 al 21 dalle 13,00 alle 15,00
e dalle 19,30 alle 21,00

Azienda Agricola Agriturismo Fattoria Terranova
Degustazione Gratuita

Liquore al gusto Finocchietto della "Fattoria Terranova"



CANTINE ANTONIO CAGGIANO

Contrada Sala - Taurasi - AV

Tel/Fax +39 0827 74723

www.cantinecaggiano.it

*Uno dei piaceri della vita è il mangiar bene,
con chi vuoi e quello che vuoi,
ora direttamente a casa tua*



Pasta 

**Le cuoche
a casa tua!**

Fortu e Rosi

**La Qualità e la Tradizione
della cucina napoletana
direttamente a casa tua**



*Per maggiori informazioni contattaci
telefonicamente al seguente numero:*

+39 345 74 59 638

CARUSO	9
CIRCOLO DEI FORESTIERI	11
DA CATALDO	12
DA FILIPPO	14
DON GEPI HOTEL MAJESTIC PALACE	51
ENRICO MICCIO	15
FARMACIA LIMONE	17
FATTORIA TERRANOVA.....	18 e 56
FRANTOIO GARGIULO	20 e 53
GELATERIA DAVID	21
GRAND HOTEL EXCELSIOR VITTORIA.....	23
GRAND HOTEL LA FAVORITA	24
HARMONT & BLAINE	26
I GIARDINI DI TASSO	27
LA BASILICA	29
LA LANTERNA.....	30
LE GRAZIE	32
MAY FLOWER.....	34
MCS SORRENTO	36
O' MURZILL'	35
OTTICA FRANCESCO DI CAPUA.....	38
PIZZA A METRO DA GIGINO	48
S. ANTONINO	39
TASSO	41
THE GARDEN.....	42
VILLA RUBINACCI.....	44
ZI 'NTONIO.....	45

Indice

si ringrazia per il
sostegno e la
collaborazione



Associazione
Italiana Sommelier
Regione Campania

Credits

Campania Food & Wine®, è un progetto di Culturamediterranea

col patrocinio di

Regione Campania
Provincia di Napoli

organizzazione e coordinamento

Culturamediterranea
Tel. +39 081 020 21 31
www.culturamediterranea.it
info@culturamediterranea.it

relazioni istituzionali

Eduardo De Crescenzo

ufficio stampa

culturamediterranea
ufficiostampa@culturamediterranea.it

hanno collaborato al catalogo

Fortuna D'Oriano
Francesca Pica
Luigi De Crescenzo

impaginazione e grafica del catalogo

Diego Vecchione
Viviana De Crescenzo

CAMPANIA FOOD & WINE®
è un marchio depositato
www.campaniafoodandwine.it



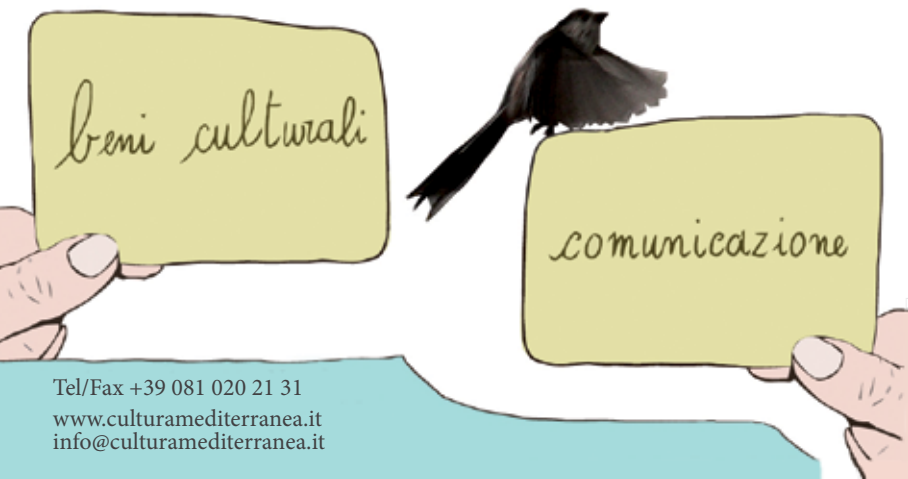


culturamediterranea

Communication
Press & Public Relation

Marketing
Graphic & Design

Events
Video & Multimedia
Web



Tel/Fax +39 081 020 21 31
www.culturamediterranea.it
info@culturamediterranea.it

