

# 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](http://www.excelsiorvittoria.com) – [www.exvitt.it](http://www.exvitt.it)  
[exvitt@exvitt.it](mailto:exvitt@exvitt.it) – [info@exvitt.it](mailto:info@exvitt.it)

# Campania Food & Wine

**D**a 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](http://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](mailto:info@anticadistilleriarusso.com)  
[www.anticadistilleriarusso.com](http://www.anticadistilleriarusso.com)

**Azienda Agricola Cautiero**  
Contrada Arbusti snc  
Frasso Telesino - BN  
Tel +39 3387640641  
Fax +39 0824 1810373  
[info@cautiero.it](mailto:info@cautiero.it)  
[www.cautiero.it](http://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](mailto:info@fattoriaterranova.it)  
[www.fattoriaterranova.it](http://www.fattoriaterranova.it)

**Azienda Agricola Fontanavecchia**  
Via Fontanavecchia 7 - Torrecuso - BN  
Tel/Fax +39 0824 876275  
[info@fontanavecchia.info](mailto:info@fontanavecchia.info)  
[www.fontanavecchia.info](http://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](mailto:info@fratelliurciuolo.it)  
[www.fratelliurciuolo.it](http://www.fratelliurciuolo.it)

**Azienda Agricola  
Nifo Sarrapochiello Lorenzo**  
Via Piana 62 - Ponte - BN  
Tel/Fax +39 0824 876450  
[l.nifo@libero.it](mailto:l.nifo@libero.it)  
[www.nifo.eu](http://www.nifo.eu)

**Azienda Vinicola Sorrentino**  
Via Rio 26 - Boscorecaese - NA  
Tel/Fax +39 081 8584963  
[info@sorrentinovini.com](mailto:info@sorrentinovini.com)  
[www.sorrentinovini.com](http://www.sorrentinovini.com)

**Azienda Vitivinicola  
Salvatore Molettieri**  
Contrada Musanni 19/B  
Montemarano - AV  
Tel/Fax +39 0827 63722  
[info@salvatoremolettieri.com](mailto:info@salvatoremolettieri.com)  
[www.salvatoremolettieri.com](http://www.salvatoremolettieri.com)

**Cantine Antonio Caggiano**  
Contrada Sala - Taurasi - AV  
Tel/Fax +39 0827 74723  
[info@cantinecaggiano.it](mailto:info@cantinecaggiano.it)  
[www.cantinecaggiano.it](http://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](mailto:info@cantinecolledisandomenico.it)  
[www.cantinecolledisandomenico.it](http://www.cantinecolledisandomenico.it)

**Cantina del Taburno**  
Via Sala - Foglianise - BN  
Tel +39 0824 871338  
Fax +39 0824 878898  
[info@cantinadeltaburno.it](mailto:info@cantinadeltaburno.it)  
[www.cantinadeltaburno.it](http://www.cantinadeltaburno.it)

**Cantina di Lisandro**  
Via Giaquinto 13 - Casolla - CE  
Tel/Fax +39 0823 386765  
[info@cantinadilisandro.it](mailto:info@cantinadilisandro.it)  
[www.cantinadilisandro.it](http://www.cantinadilisandro.it)

**Cantine I Favati**  
Piazza Di Donato - Cesinali - AV  
Tel/Fax +39 0825 666898  
[info@cantineifavati.it](mailto:info@cantineifavati.it)  
[www.cantineifavati.it](http://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](mailto:info@pastaisanniti.it)  
[www.pastaisanniti.it](http://www.pastaisanniti.it)

## **Società Agricola Masseria Parisi**

Via San Pietro snc - Baseliçe - BN  
Tel/Fax +39 0824 821009  
[masseriaparisiliberol.it](mailto:masseriaparisiliberol.it)  
[www.masseriaparisiliberol.it](http://www.masseriaparisiliberol.it)

## **Vigne Sannite**

Località Salella - Castelvenere - BN  
Tel +39 0824 776090  
Fax +39 0824 776435  
[cecasbn@tin.it](mailto:cecasbn@tin.it)  
[www.cecas.it](http://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](mailto:villamassa@villamassa.com)  
[www.villamassa.com](http://www.villamassa.com)

## **Vinosia Aziende Agricole**

Via Appia 150 - Atripalda - AV  
Tel +39 0825 628185  
Fax +39 0825 627965  
[info@vinosia.com](mailto:info@vinosia.com)  
[www.vinosia.com](http://www.vinosia.com)

## **Viticoltori De Conciliis**

Contrada Querce 1  
Prignano Cilento - SA  
Tel +39 0974 831090  
Fax +39 0974 831334  
[info@viticoltorideconciliis.it](mailto:info@viticoltorideconciliis.it)  
[www.viticoltorideconciliis.it](http://www.viticoltorideconciliis.it)

## **Viticoltori Polito**

Via Mattine 84 - Agropoli - SA  
Tel/Fax +39 0974 840084  
[info@politoviticoltori.com](mailto:info@politoviticoltori.com)  
[www.politoviticoltori.com](http://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](http://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

**R**istorante "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

**T**rattoria 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**

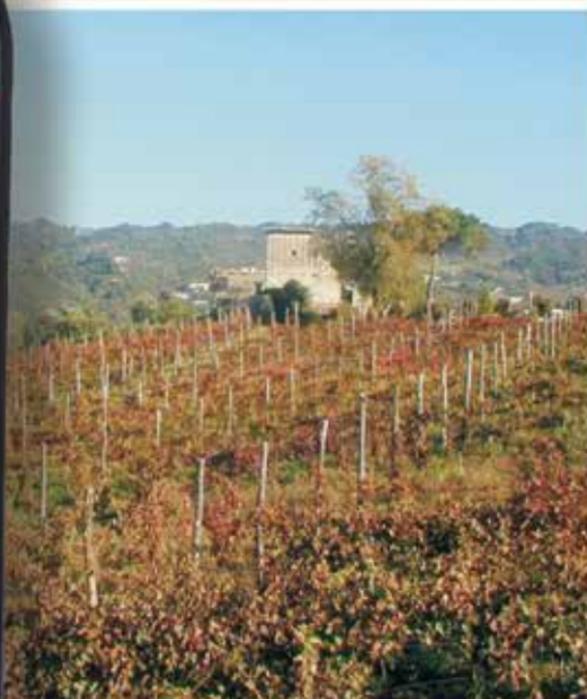
*Degustazione Gratuita*

Falanghina del Sannio DOP 2012, DOP Sannio Fiano  
DOP Sannio Coda di Volpe, DOP Sannio Aglianico





SALVATORE MOLETTIERI®

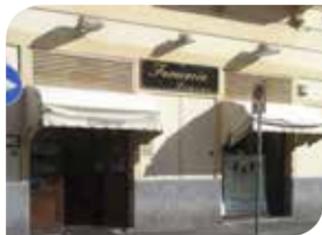


Contrada Musanni - Strada Ofantina ss400 (km 15) - Montemarano (AV) - Italy

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

**N**ella centralissima Piazza Tasso, nell'in-cantevole cortile ma-iolicato risalente al 1700, di Palazzo Correale, regna il punto vendita della Fattoria Terranova, con una varietà di prodotti tipici di propria produzione: liquori, confet-ture, 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](mailto: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



**G**elateria David, gelatieri da tre generazioni, maestri straordinari, una location straordinaria, una vastissima gamma di gelati, tante dolci 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*

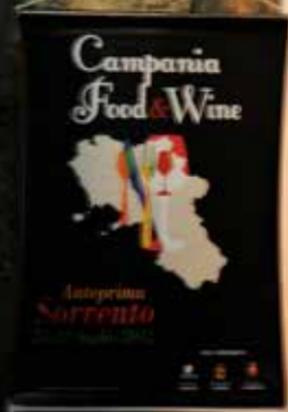
Fiano di Baal - IGT Colli di Salerno

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](http://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

**G**li 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 "Grand Hotel La Favorita" is visible on the upper part of the building. The ground floor features large windows and an entrance area with a tiled courtyard and some landscaping. The sky is dark blue, suggesting dusk or night.

**Grand Hotel**  
\*\*\*\*  
**La Favorita**

**GRAND HOTEL LA FAVORITA**

Via Tasso, 61

Tel. 081 878 2031

[www.hotellafavorita.com](http://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](http://www.anticadistilleriarusso.com)

Via S. M. delle Grazie, 28/30

Tel. 081 807 4521

ristorantelegrazie@gmail.com

www.ristorantepizzerialegrazie.it

**R**istorante 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

**M**ay 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



**VENEDÌ 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

**N**el 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](http://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](http://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](http://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.

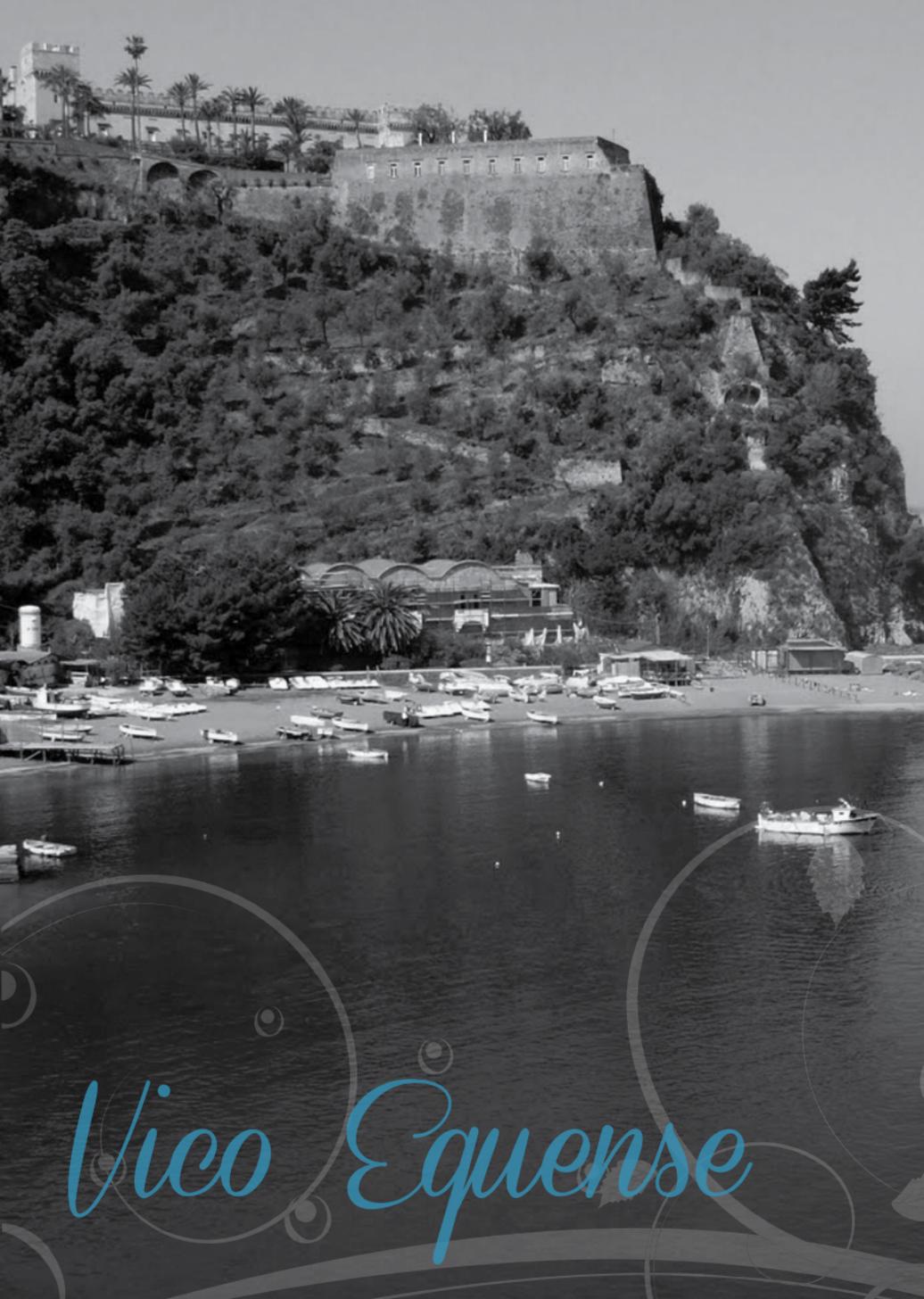
SPECIALITÀ  
CAMPANIA 1981



**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

**P**izza 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**

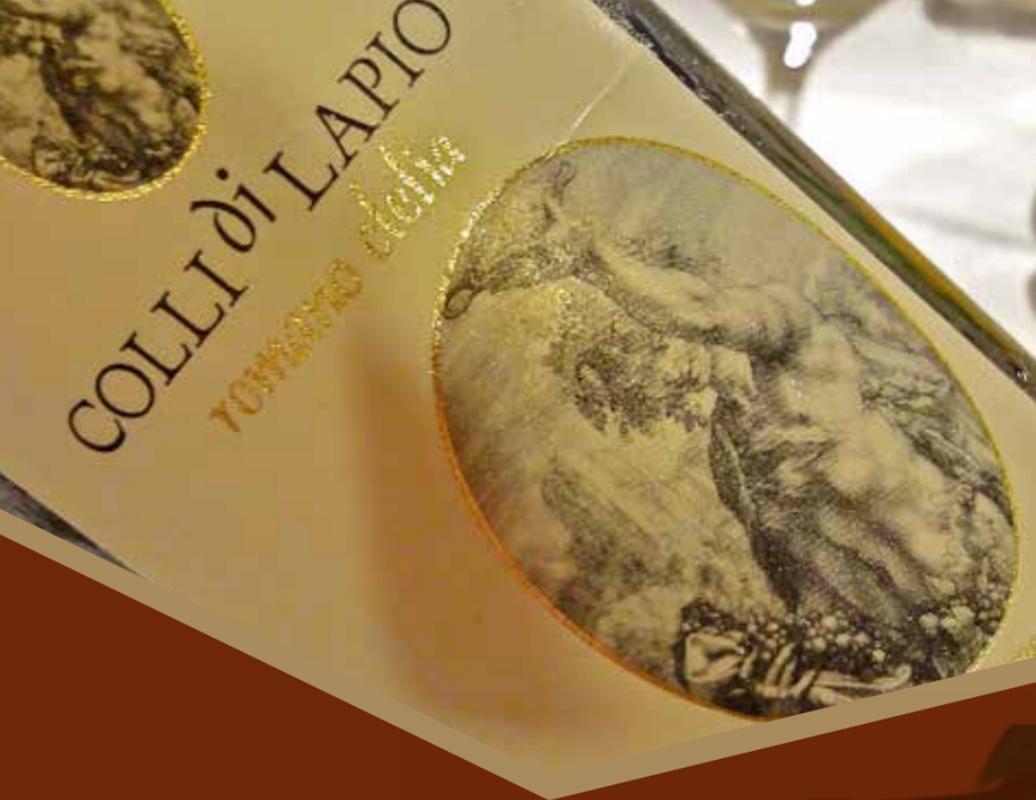
*Degustazione Gratuita*

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](http://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**



**VENERDÌ 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](http://www.nomecognome.it) o [com](http://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](mailto:info@sitolesto.it)**

dettagli su: [www.sitolesto.it](http://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, spaghetata, 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](http://www.majesticpalace.it)

# Massa Lubrense



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

**D**irettamente 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](http://www.cantinecaggiano.it)

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



*Frutti di Mare*



*Dolci*



*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](http://www.culturamediterranea.it)  
[info@culturamediterranea.it](mailto:info@culturamediterranea.it)

### **relazioni istituzionali**

Eduardo De Crescenzo

### **ufficio stampa**

culturamediterranea  
[ufficiostampa@culturamediterranea.it](mailto: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](http://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](http://www.culturamediterranea.it)  
[info@culturamediterranea.it](mailto:info@culturamediterranea.it)

