



Slow Food Editore



Slow Food®
Costiera Sorrentina e Capri

FRANCIACORTA

CENA DEDICATA AL PREMIO “VITTORIO FUSARI – FRANCIACORTA: MIGLIOR GIOVANE” DI OSTERIE D’ITALIA

GIOVEDÌ 16 MAGGIO 2024 – ORE 20.15

Ristorante La Torre One Fire

Via Annunziata, 7, 80061 Massa Lubrense (NA)

Saranno presenti:

Francesca Mastrovito, Co-curatrice della guida Osterie d’Italia

In cucina:

Gianmarco Casadei di Piccola Osteria Tera (Sogliano al Rubicone, FC)

Maria Aprea del Ristorante La Torre One Fire

Costo della cena: € 55 – Soci Slow Food: € 50

Per prenotazioni contattare: 081 8089566 - wapp 338 9438804 Amelia



PORTA osterie d'Italia SEMPRE IN TASCA



L'APP DI CIBO
E BEVANDE
PIÙ VENDUTA
IN ITALIA!

CERCA L'APP SU




Slow Food Editore


Slow Food®
Costiera Sorrentina e Capri

 FRANCIACORTA



CENA DEDICATA AL PREMIO
“VITTORIO FUSARI – FRANCIACORTA:
MIGLIOR GIOVANE”
DI OSTERIE D'ITALIA

GIOVEDÌ 16 MAGGIO 2024

Ristorante La Torre One Fire

Via Annunziata, 7, 80061 Massa Lubrense (NA)

IN CUCINA

GIANMARCO CASADEI

di Piccola Osteria Tera (Sogliano al Rubicone, FC)

MARIA APREA

del Ristorante La Torre One Fire

IL MENU E I VINI

PICCOLO BENVENUTO

Montanara

Pizza frita cibo da strada
della tradizione con

 Antico pomodoro di Napoli

***Franciacorta Dosaggio Zero
Barone Pizzini Animante LA***

ANTIPASTO

Gamberetti di Crapolla gratinati
in foglia di Limone Massese

***Franciacorta Extra Brut Ca' del Bosco
Cuvée Prestige Edizione 46***

PRIMO

Tagliatella Reale

Tagliatelle fatte a mano con Ragù
di quinto quarto di Galletto

***Franciacorta Rosé Brut
Bersi Serlini Rosa Rosae***

Pasta mista di Gragnano
con Cicerchia di Anacapri
arca del gusto alla Marinara

***Franciacorta Brut Castello Bonomi
Cruperdu 2019***

SECONDO

Trancio di pescato
del giorno alla brace
agli agrumi Masessi
su scarola riccia
e  olive caizzane

***Franciacorta Satèn Brut
Quadra Qsatèn 2019***

PREDESSERT

Sorbetto al Limone
di Massa Lubrense

DOLCE

Zuppa Inglese