

Metropolis

RUBRICHE

ENOGASTRONOMIA

GUSTO

LE CENE DI SAN VALENTINO

Al lume di candele, in agriturismo o in esclusivi alberghi gli chef campani propongono i sapori regionali per la cena della festa degli innamorati.

Piano di Sorrento: al ristorante "Le Tre Arcate" i patti dello chef Salvatore Accietto spaziano dalla



"Millefoglie di polpo e carciofo violetto croccante" al "Trancetto di spigola su guazzetto di mare". Menù completo di vino a 35euro. **Info/081.5321849**

Al "Terrazzino", via Meta Amalfi, gli chef Mario e Giovanni Aiello propongono i piatti a scelta dal menù che va dalle "Fettuccine con gamberi, provola e zucca" (foto) fino alla "Sbriciolata di millefoglie alla crema chantilly". **Info/081.8083380**

Pompei: al ristorante "Pompeo Magno" lo chef Vincenzo Del Sorbo parte dai "Gamberi in cono di pancetta su pesto di mare" per finire con il semifreddo "Bacio". Costo 38euro. **Info/081.8598050**

Sant'Antonio Abate: all'agriturismo "Villa Palmentello" i piatti contadini dello chef Giuseppe Romano fanno rima con la musica dal vivo "Disco Love". Costo 40 euro. **Info/081.5392456**

Napoli: a Città del Gusto, via Coroglio, lezioni ai fornelli con "Due cuori e una cucina" (costo 150euro) oppure cena curata dagli chef del Gambero Rosso in abbinamento al prosecco "Carpenè Malvolti". Costo 45euro. **Info/081.19808900**

Al ristorante "Il Comandante" dell'Hotel Romeo, via C. Colombo, lo chef Andrea Aprea propone piatti afrodisiaci come "Ostriche lime e cetriolo" o "Ricciola, patate, peperoncino e zabaione di acciughe". Costo 85euro. **Info/081.0175001**