

CENAFORUM

Eduardo De Filippo

Incontri di Cinegustologia®
a cura di Marco Lombardi

veritas

Il menu
di Eduardo de Filippo

antipasto

Questi fantasmi

Zuppetta di frutti di mare con
olio al lime e crostini

primo

Napoletani a Milano

Sartù di riso speziato
ai friarielli

secondo

Napoli milionaria

Baccalà, fagioli e caramello
al caffè

dolce

Matrimonio all'italiana

Biscotto morbido
alle mandorle con mousse
di cioccolato al peperoncino

I vini

Costa di Giulia 2013
Bolgheri rosso 2012
Giovin Re 2012
Grappa di Cavaliere

