

San Valentino *très chic* al Donnanna o Festa degli innamorati *gourmand* a La Posta de' Cavalieri?

Le proposte dei due ristoranti del Gruppo Sire per festeggiare un San Valentino romantico e goloso

San Valentino *très chic* al Donnanna

Una serata esclusiva, gusto, charme e raffinatezza per una cena tra innamorati, complice un panorama mozzafiato sul Golfo di Napoli.

La vista che si gode da Villa Caracciolo, antica dimora posillipina che ospita il **Ristorante Donnanna**, non teme confronti.

Per vivere una serata indimenticabile, con musica live, avvolti in uno scenario romantico, gli chef hanno elaborato piatti gourmet per appagare tutti i sensi. Dagli appetizer, a base di fiori di zucca ripieni in grano saraceno e tempura di ortaggi, innaffiati da Prosecco di Valdobbiadene, all'antipasto con il carpaccio di pesce bianco scottato con confit di verdure, mandorle e brunoise di pomodorini e olive taggiasche. Le "romantiche" crespelle al "Chiaro di Luna" precedono la treccia di pescato all'amo steccato alla maggiorana con pomodoro ramato e sale affumicato, per finire con un imperdibile semifreddo al cocco dal cuore di cioccolato con tiepido di strudel alla mela annurca e salsa al rum, vera estasi per il palato. I piatti saranno accompagnati dai vini Campole "Aglianico" e Caulino "Falanghina" della Fattoria Alois. **(Costo: 50 euro a persona)**

Donnanna è in Via Posillipo 16c, Napoli. Info: 081 7690920, www.sirericevimenti.it

INformaCIBO al ristorante Donnanna
<http://www.informacibo.it/donnanna.htm>

Festa degli innamorati *gourmand* a La Posta de' Cavalieri

Per la festa degli innamorati puro romanticismo a **La Posta de' Cavalieri**, ristorante e Centro di Cultura Enogastronomica ospitato nelle ex scuderie della settecentesca Villa Bruno di San Giorgio a Cremano (Na), abbandonandosi totalmente alle gioie della gola per un'esperienza sensoriale senza pari. Il fascino di una villa vesuviana farà da cornice romantica al menu dedicato agli innamorati.

I piatti, da gustare a lume di candela accompagnati da musica live soft, sono creati per esaltare i sapori e le materie prime del territorio, seguendo la tradizione vesuviana e campana. Il menu prevede l'insalata di totanetti pomodori verdi e basilico, i paccheri broccoli gamberi e pinoli tostatati, il capocollo di maialino con polenta croccante servito con padellata di verdure, il tutto accompagnato da vino Aglianico della Fattoria Alois. Per terminare la cena, non mancherà un dolce

dal nome magico ed evocativo come il "Bacio degli innamorati", da assaporare rigorosamente mano nella mano. **(Costo: 60 euro a coppia)**

La Posta de' Cavalieri è a Villa Bruno in Via Cavalli di Bronzo, 20 S. Giorgio a Cremano (Na). Info: 081471271, www.sirericevimenti.it