



*Eat
&
Meet*

SCOPRI
NAPOLI
CON

**ROSSO
POMO
DORO**

Amplia la tua rete professionale in modo informale e piacevole, in un viaggio alla scoperta della **cucina italiana autentica**.

Data

24 aprile alle ore 19.00 (durata circa 2 ore)

Dove

Náměstí Republiky 1078/1, Praha 1 (Palladium Praha)

Partecipazione

Per soci Camic 1.300 CZK (+ IVA). Numero massimo di partecipanti 15 persone, fino a esaurimento posti secondo l'ordine di conferma.

Host

Rossopomodoro Palladium, socio Camic, situato nel cuore della città, il nostro ristorante ha aperto le sue porte solo un anno fa, portando l'autentica cucina napoletana direttamente sul vostro tavolo. Come parte della rinomata catena italiana di pizzerie, ci impegniamo a offrire un'esperienza culinaria indimenticabile, proprio come un giorno a Napoli, mantenendo intatti i sapori e le tradizioni che hanno reso famosa la cucina napoletana in tutto il mondo. Ogni ingrediente e ogni ricetta sono scelti con cura per garantire un gusto autentico e genuino in ogni morso. Da noi, potrete gustare la vera pizza napoletana, preparata con passione e maestria dai nostri pizzaioli esperti. Siamo fieri di portare avanti la ricca eredità gastronomica della nostra amata Napoli e di condividerla con voi, i nostri ospiti. Siete pronti a vivere un viaggio culinario attraverso i sapori più autentici della tradizione italiana? Vi aspettiamo da Rossopomodoro Palladium!

www.rossopomodoro.cz

Per iscrizioni

Jan Šesták, jan.sestak@camic.cz / +420 606 076 989

Antipasti

- Casatiello napoletano
 - Zizzona di Battipaglia
 - Montanarina ai 3 pomodori: piennolo del vesuvio, datterino giallo di Battipaglia e san marzano di nocerino
 - Panuozzo e scarole alla monachina
- Lacryma Christi Rose**

Primo piatto

- Linguina di gragnano colatura di alici, tarallo sbriciolato e limone

Pizza

- Provola, papacelle, olive nere, pomodorini gialli di Battipaglia, prezzemolo cristallizzato
 - Fiordilatte, provola, giallo di Battipaglia, piennolo, filettini di tonno, capperi e olio alla rucola
- Greco di Tufo**

Secondi piatti

- Baccalà fritto, pesto di pomodoro secco capperi, limone e polvere di olive nere
 - Padellata di salsiccia e friarielli
- Aglianico delle Volture**

Dessert

- Zeppolina di san giuseppe
- Caffè, limoncino ed una chiacchera

