

24 Febbraio 2012 - 11:00

DEGUSTAZIONI ED ITINERARI ENOGASTRONOMICI -

## La cucina nipponica del Romeo Sushi Bar&Restaurant incontra i grandi bianchi della Campania

La cucina nipponica di Romeo hotel incontra i grandi bianchi della Campania: quattro menu per quattro cantine campane all'insegna del sincretismo cultural gastronomico. Da giovedì 1 marzo, il Romeo Sushi Bar&Restaurant, all'interno di Romeo hotel a Napoli, propone "Japan flavours e calici campani", un ciclo di serate dedicate all'incontro tra due grandi tradizioni: quella enologica campana e quella gastronomica giapponese. L'occasione nasce per presentare il nuovo menu dei caldi e la cucina dello chef Keisuke Aramaki: non solo sushi e sashimi, ma anche piatti della più autentica tradizione nipponica come zuppe, tempura e stufati. Per tutto il mese di marzo, ogni giovedì sera, alle 20.30, il Romeo Sushi Bar&Restaurant ospiterà una cena speciale in abbinamento ai vini di una grande cantina campana.

### I vini.

Greco Spumante, **Fattoria la Rivolta**. Vinificato con una selezione di uve Greco ha un profumo di agrumi e note minerali, avvolgente e pieno in bocca, con piacevolissimi ritorni di cedro e mandorla amara. Lunghissimo e di grande struttura, presenta bollicine fini e fitte. Falanghina Doc del Taburno, Fattoria la Rivolta. Vino dal gusto equilibrato, ricco di aromi di frutta matura (mela, banana), salvia e con spiccati sentori minerali, è prodotto con uve Falanghina 100%, coltivate biologicamente nei terreni collinari della fattoria e raccolte manualmente nel mese di Ottobre.