

# ***Il Fiano, il Greco e il Taurasi secondo Pasquale Di Prisco***

martedì  
21  
NOVEMBRE  
ORE 20:15

romeo  
C H E F & B A K E R

*Degustazione dei vini dell'azienda Di Prisco in presenza  
del produttore e in abbinamento ai piatti della  
chef stellata Cristina Bowerman*

---

*Degustazione guidata dai giornalisti enogastronomici  
Maurizio Valeriani e Stefano Ronconi*

## MENU

*Irpinia Coda di Volpe 2016  
Irpinia Fiano Vigna Rotole 2015*

*Variazione di tuberi autunnali*

*Greco di Tufo Pietra Rosa 2013  
Greco di Tufo Pietra Rosa 2009  
Fiano d'Avellino 2010*

*Ravioli di ricotta, broccoli e alici*

*Taurasi 2012  
Taurasi 2006  
Taurasi 2001*

*Pulled pork e patate a tre colori*

*Tiramisu*

*Costo cena con degustazione: € 65*



Ristorante Romeo, Piazza dell'Emporio, 28

Per info e prenotazioni, **solo per questo evento**, contattare il giornalista enogastronomico:  
Maurizio Valeriani 335/7534610 - email a [maurizio.valeriani@libero.it](mailto:maurizio.valeriani@libero.it)

**21 novembre**

**ore 20:15**

**da Romeo**

**Piazza dell'Emporio, 28**

*Il Fiano, il Greco e il Taurasi secondo Pasquale Di Prisco  
Degustazione dei vini dell'azienda Di Prisco in presenza del produttore  
in abbinamento ai piatti della chef stellata Cristina Bowerman*

**Degustazione guidata da Maurizio Valeriani e Stefano Ronconi**