



## L'appuntamento Se permettete il 28 novembre parliamo di ostriche

American bar, ristorante gastronomico e Oyster&Crudo roof: Sancta Sanctorum, in via Filangieri, a Napoli è tre indirizzi in uno. Al piano terra l'american bar con Mattia Anatrella dietro il bancone. Al primo piano il ristorante con in cucina il giovane Raffaele Dell'Aria, allievo di Francesco Sposito, chef due stelle Michelin. E sulla terrazza l'Oyster&Crudo roof, con preparazione dei piatti a vista e

carta di vini e champagne anche al calice. Tre spazi per tre esperienze enogastronomiche. Un progetto di giovani under 40 che interpretano l'anima contemporanea di Napoli in ogni piatto. E che si celebra anche nelle serate a tema di Sancta Sanctorum. Come quella del prossimo 28 novembre dove regine assolute saranno le ostriche o quelle per il ciclo "Incontri di Gusto".

