

696 LA TV DELLA CAMPANIA 696 antichannel.tv

MD ROMA MD
 QUOTIDIANO D'INFORMAZIONE FONDATA NEL 1862

Un match per puntellare la crisi
Il Napoli chiede strada all'Empoli
 (Dopo Caputo, dalla 17.01.2023 in onda su "Mediaset")

Acciuffata alla gola, fermato l'ex fidanzato
 Violenta aggressione in piazza di Polliciano

LA MOVIDA SI RIBELLA
 Il premier? Ho campato sulla "movida" del MS? (di Anna Di Pasquale)

Baretti in rivolta a Napoli: «Cosi' moriamo». Ma il Governo non molla
Nel Dpcm rispunta il weekend arancione, emergenza fino al 31 luglio
Vaccini, arrivate 34mila dosi in Campania: e oggi si riparte alla Mostra

LETTERA AI LETTORI
 Anno 2021 in fine della storia di pensiero (di Pino Lanza)

IL NOSTRO POSTO
 La sanità in Campania e la vanga dello scardolo (di Roberto Neri)

NUOVO PROPOSTO CAMBIO DEL GOVERNO
 Dema rinforza la Clementina spaccia la maggioranza

UNA PUNTATA PER IL 2023
 Uomo vicino ai Licciardelli slanciato a Secondigliano

PRONIA
 Pretendere 20mila euro riscattando il "tesoro" presunti abus edili, arrestato assessore

DESIGNED BY: **COMPTON**
Documents Solutions
RICOH Partner
NOLEGGIO SISTEMI DIGITALI PER L'UFFICIO
 Email: Info@documents-solutions.it - www.documentsolutions.com

14 gennaio 2021

SUSHI LOUNGE CON PROPOSTE DI CRUDI E COCKTAIL "Litho55", a Portici gusto e design nel nuovo locale lungo il Miglio d'Oro

Apre a Portici, lungo lo storico Miglio d'Oro, il ristorante "Litho55" tradizione sushi e cocktails: un'oasi di gusto e design, meticolosamente curata per offrire nuove esperienze di cultura gastronomica. Ricerca estetica e gastronomica definiscono l'esperienza "Litho55" che è ristorante di alta cucina, esclusivo sushi lounge con proposte fusion di crudi e cocktail bar premium con terrazza vista mare. Finedining e cocktail bar contemporaneo, "Litho55" si esprime attraverso la cucina creativa di Raffaele Dell'Aria, chef giovane e di esperienza, cresciuto nella brigata di Francesco Sposito Due Stelle Michelin di "Taverna Estia" a Bruscianno. Classe 1988, la sua è una cucina di territorio che trova la sua propria identità in ingredienti, materie prime e tecniche di preparazione. Il mare è protagonista. Si vede, si sente, si assapora: è a pochi passi, oltre le grandi vetrate del ristorante, è nella preparazione a vista dei crudi e del sushi, è nei piatti, nei profumi di una cucina



che combina con equilibrio tradizione e creatività. Il pescato del giorno ad esempio viene portato in tavola come tradizione vuole ma anche in una versione inedita: con variazione di friarielli, dressing al wasabi, e ikura. La pasta e patate incontra i frutti di mare e i crostacei crudi, polvere di peperone crusco e burro al basilico. E i ravioli, fatti a mano dallo chef, sono ripieni di astice e provola con spuma di friarielli e colatura di alici di Cetara. La carta offre la possibilità di "comporre il proprio piatto di crudi" scegliendo tra diverse tipologie di crostacei (gambero viola, gambero rosso, scampi, scampi jumbo), frutti di mare e molluschi (tartufi, cannelli, ricci di mare, limone di mare, percebes e fassolari).

"Chi ci ferma!", i giovani a San Pietro a Majella

"Fazzo di cuore", inedito duetto

Maraucci: «L'autismo? Non è di serie B»

cibile.