

This Month, **EAT ALY** Celebrates  
alti cibi

# CAMPANIA



La tua Campania cresce in Europa



The diverse coastal region of Campania is celebrated for San Marzano tomatoes grown in the nutrient-rich volcanic soil, fresh fish and seafood from the Gulf of Napoli, unique cheeses, a long tradition of artisanal dried pasta production and of course, La Pizza Napoletana. Savor the flavors and wines of Southern Italy at all our restaurants, Eccellenze, and learn about Campania at La Scuola di Eataly.

**LAZIO**

**LA PIZZA & LA PASTA**  
 Bucatini con Melanzane e Mozzarella  
 Pizza Verace TSG  
 Masseria Frattasi, Falanghina "Bonea" 2013  
 Manimurci, Taurasi "Poema" DOCG 2007  
 Antica Distilleria Petrone, Limoncello

**MOLISE**

**IL PESCE**  
 Razza con Olive, Capperi, Scarola e Limone  
 Tenuta La Rivolta, Coda di Volpe DOC 2012  
 Azienda Agricola San Salvatore, Fiano Paestum "Trentenare" 2012

**PUGLIA**

**LA PIAZZA**  
 Crostino con Broccoli, Peperoncini e Colatura di Alici  
 Tenuta Ocone, Piediroso Taburno "Plutone" 2013  
 Villa Raiano, Greco di Tufo 2013

**CAMPANIA**

**MAIALE**  
 Maiale con Peperoni Sott'Aceto  
 Nanni Copè, Terre del Vulture Sabbie Sopra Il Bosco 2012  
 Quintodecimo, Falanghina "Via del Campo" 2012  
 Antica Distilleria Petrone, Limoncello

**AMALFI COAST**

**SALERNO**

**SORRENTO**

**LE VERDURE**  
 Parmigiana di Melanzane  
 D'Ambra Vini d'Ischia, Frasitelli 2012  
 Masseria Felicia, Falerno del Massico 2008

**BASILICATA**

**LA SCUOLA DI EATALY PRANZO**  
 Crostini con Polipetti  
 Insalata Panzanella  
 Piatto del Mercato  
 Gnocchi con Ricotta di Bufala  
 Pesce del Giorno con Pomodorini, Capperi, e Olive  
 Salsiccia Napoletana e Rapini  
 Babbà al Rhum  
 Tenuta Ocone, Piediroso Taburno "Plutone" 2013  
 Villa Raiano, Greco di Tufo 2013  
 Quintodecimo, Falanghina "Via del Campo" 2012  
 Azienda Agricola San Salvatore, Fiano Paestum "Trentenare" 2012  
 Manimurci, Taurasi "Poema" 2007

## CAMPANIA FOOD & WINE EVENTS AT EATALY

### CAMPANIA WINES

AT ECCELLENZE 12PM-4PM  
 with Regional Cheese Pairings

SEPTEMBER 20<sup>TH</sup>  
 Antica Distilleria

SEPTEMBER 27<sup>TH</sup>  
 Azienda Agricola Ocone & Villa Raiano

OCTOBER 3<sup>RD</sup>  
 Nanni Copè & Quintodecimo

OCTOBER 4<sup>TH</sup>  
 Fattoria La Rivolta & Masseria Felicia

OCTOBER 17<sup>TH</sup>  
 D'Ambra Vini d'Ischia & Manimurci

OCTOBER 18<sup>TH</sup>  
 Masseria Frattasi & Azienda Agricola San Salvatore

### CLASSES AT LA SCUOLA

EVENINGS 6:30PM-8PM

REGISTER ONLINE AT [EATALY.COM/NYC-SCHOOL](http://EATALY.COM/NYC-SCHOOL)

SEPTEMBER 16<sup>TH</sup>, OCTOBER 2<sup>ND</sup> & OCTOBER 21<sup>ST</sup>  
 Drink Better, Live Better: The Wines of Campania

SEPTEMBER 25<sup>TH</sup>, OCTOBER 17<sup>TH</sup> & OCTOBER 28<sup>TH</sup>  
 Chef's Kitchen: The Food of Campania

EAT BETTER



LIVE BETTER