

Crudi e nudi, una serata tra le eccellenze enogastronomiche della Valle di Terracina

scritto da Redazione | 15/07/2016



Arriva la nuova edizione di Crudi e nudi, l'evento che si svolge il 22 luglio a Porto Badino (Terracina).

Come da 5 anni a questa parte, è arrivato l' appuntamento che molti aspettavano nella splendida location del **Relais e Ristorante Nautiland** di Porto Badino (Terracina), punto di riferimento nel panorama della ristorazione di qualità per chi vuole raggiungere agevolmente le isole ponziane a bordo della propria imbarcazione ma non solo. Il locale accoglie il pubblico in occasione di eventi particolari come **"Crudi e nudi"**, che si svolgerà il 22 luglio alle ore 21.



Crudi e Nudi: notizie sull'evento

L'azienda abbraccia il ramo dell'enogastronomia dando importanza ai prodotti del territorio della Valle di Terracina, il pescato fresco proveniente dalla zona tra Terracina e Ponza, prodotti DOP come il **sedano bianco di Sperlonga** e l'olio dell'azienda gaetana Cosmo di Russo. I piatti offerti sono sapientemente abbinati a vini di pregio nazionale e internazionale (tra le aziende presenti ci saranno Telaro di Roccamonfina, con il suo "Malafemmena", recentemente vincitrice di concorsi enologici a livello nazionale).

Ecco il menù di Crudi e Nudi

Antipasto

- Ventaglio di crudi e carpacci;
- Gambero rosso, scampi e ostriche;
- orata, calamaro e tonno

Primo piatto

- [Raviolone](#) di astice e cernia

Secondo piatto

- Pesce bianco a cottura indiretta

Il dessert

- Semifreddo alla pesca

Un evento nell'evento



Durante la serata ci sarà la presentazione, in anteprima nazionale, di un vino prodotto con metodo Champenois (metodo classico) da uve coltivate e vinificate nel territorio. Al termine si potrà fare il bagno nella suggestiva piscina immersa nel verde del Nautiland. Per chi vuole conciliare il gusto con il divertimento non resta che portare il costume e... godersi una bellissima esperienza.

© Articolo di Maria Elisa Stefanelli