

LIMONI E ZAFFERANO PER LA "YELLOW NIGHT IN AMALFI" DELLO CHEF GIUNTA



Posted on 15/07/2019 by Giacomo Sarnataro

Categories: [CONVIVIO](#), [Gola](#)

Quarto appuntamento del calendario enogastronomico "Amalfi Food Lab" promosso da *NH Collection Grand Hotel Convento di Amalfi* e lo chef **Natale Giunta**.

Tutto pronto per la "Yellow Night in Amalfi", **giovedì 18 luglio**, una serata tutta dedicata al colore "giallo", simbolo della Costiera Amalfitana. In collaborazione con "Salvia & Limone" by Compagnia dei Caraibi, la "**Yellow Night**" dal mood mediterraneo ed estivo sarà ispirata dai trend della Mixology e della cucina gourmet, dove tutto avrà un tocco di giallo, a partire dal dress code.

L'evento sarà aperto al pubblico (solo su prenotazione) e sarà suddiviso in tre momenti: aperitivo, cena a buffet a cura degli chef **Natale Giunta** e **Claudio Lanuto**. Dopo cena con possibilità di usufruire della bellissima *Infinity pool* dell'hotel.

NH Collection Grand Hotel Convento di Amalfi e lo chef **Natale Giunta** presentano – in collaborazione con "Salvia & Limone" by Compagnia dei Caraibi – "Yellow Night in Amalfi", il quarto appuntamento del calendario Amalfi Food Lab, gli eventi enogastronomici in programma per tutto il 2019 presso la prestigiosa struttura 5 stelle lusso di NH Hotel Group.



Una serata dal mood estivo, fresco e soprattutto colorata di giallo (richiesto nel dress code) dove le eccellenze enogastronomiche del territorio e i piatti del Ristorante dei Cappuccini di NH Collection Grand Hotel Convento di Amalfi si mixeranno a drink profumatissimi secondo i trend più moderni della **Mixology** e della cucina gourmet. La proposta gastronomica è firmata dallo stile eclettico di **Chef Natale Giunta** (nella foto) che, **con il supporto del Resident Chef Claudio Lanuto**, si rinnova ogni volta puntando all'originalità ma sempre con una solida base di tradizione e territorialità.



Protagonisti indiscussi della serata i limoni della Costiera Amalfitana, provenienti dalle limonaie del Convento, e i prodotti del **Consorzio Tutela Limone Costa d'Amalfi**, presente alla serata con alcune declinazioni dei profumatissimi agrumi amalfitani che gli ospiti potranno degustare. Accanto ai limoni, un'altra eccellenza del territorio: il pregiato zafferano di Agerola, che regalerà il suo gusto inconfondibile e la sua nota colorata ai piatti e ai drink della serata.



Ad accogliere gli ospiti e condurli in questa Yellow Night Amalfitana, **Giacomo Sarnataro – General Manager di NH Collection Grand Hotel Convento di Amalfi 5*L**– che per l'occasione aprirà agli ospiti dell'evento uno degli spazi più esclusivi dell'hotel: la scenografica terrazza panoramica dell'Infinity Pool situata al 5° piano.

Programma della serata:

- Ore 19.30: Aperitivo in Giallo
- Ore 20.00: Cena a Buffet sulla terrazza panoramica dell'Infinity Pool, con selezione di piatti realizzati dagli chef Natale Giunta e Claudio Lanuto
- Fino alle ore 23.00: Possibilità di un bagno notturno nell'esclusiva Infinity Pool panoramica
- Per tutta la serata: Open Bar Mixology by Compagnia dei Caraibi

Evento su prenotazione – Info & Contatti:

NH Collection Grand Hotel Convento Di Amalfi
Via Annunziatella, 46 | 84011 Amalfi (Sa) | ITALY
T. + 089 8736 711
nhcollectionghconventodiamalfi@nh-hotels.com
Per maggiori informazioni: www.nh-hotels.it.