

“A TUTTO TONNO”, PERCORSO DEGUSTAZIONE A LES PAILLOTES DI PESCARA

7 Maggio 2018

di Redazione



PESCARA – Domani, martedì 8 maggio, a Cafè Les Pailletes va in scena l’alta cucina con la serata “A tutto tonno” a cura del resident chef **Matteo Iannaccone**. Un percorso degustazione di tonno che sorprenderà gli ospiti grazie ad un menu studiato nei particolari sia sotto il profilo dei sapori che della presentazione visiva dei piatti.

Ecco il menu della cena speciale: sashimi di tonno, alghe croccanti e maionese di prezzemolo; tartare di tonno, neve di salsa tonnata, capperi e acetosella; come primo piatto, risotto all’acqua di pomodoro, carpaccio di tonno, purea di piselli al wasabi; per secondo, scaloppa di tonno scottato e spinaci al sesamo. Il dessert apre le porte alla fantasia già dal

nome, “lu tonn”. Il menu, vino incluso, a 50 euro.

La serata evento sarà allietata dalla musica dal vivo del gruppo Old Love Band.

Per informazioni e prenotazioni, chiamare il numero 085-61809.