

ALLA “CENA DI PRIMAVERA” LES PAILLOTES PRESENTA IN ANTEPRIMA IL NUOVO MENÙ



PESCARA - Giovedì 21 marzo, a Cafè Les Pailotes va in scena l'alta cucina con la "Cena di Primavera", il modo più gustoso per dare il benvenuto alla stagione delle primizie in un tripudio di sapori e colori.

Verrà presentata in anteprima una selezione dal nuovo menu, per un viaggio sensoriale che appassionerà anche i palati più esigenti. Si comincia con il cocktail di benvenuto, per proseguire con gli antipasti a base di medaglioni di astice su vignarola e polpo su pesto

leggero e salsa aioli; come primo piatto, tortellino con fave, pecorino, guanciaie e mazzancolle; e poi, spigola in crosta di ventricina su topinambur. Per dessert, “Insalatina di frutta con gelatina di lemongrass e gelato allo zenzero”. Il costo del menu con abbinamento vino è di 50 euro.

La serata evento sarà allietata dall’accompagnamento musicale dal vivo con **Tiziana Lavinio**.

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