VirtùQuotidiane

ANGOLO APERITIVO E NUOVO MENÙ: L'ESTATE DEL RISTORANTE PUNTO ZERO

2 Luglio 2022

di Redazione



L'AQUILA – Arriva l'estate al ristorante Punto Zero. A circa un anno dall'apertura la giovane realtà della ristorazione aquilana che porta in tavola sapori e gusti della tradizione abbinati alle originali ricette di chef **Gianluca Tazzi** è pronta a vivere la stagione estiva con tante novità.

Fra tutte, il nuovo angolo aperitivo all'aperto, con piatti freschi e originali che trovano nella creatività dei sapori il loro punto di forza, da gustare in un'atmosfera intima e accogliente nel cuore del centro storico, a due passi dalla sede del MAXXI.

Cialde di pasta fritta con salse fatte in casa, roastbeef con cipolla agro e misticanza, un'accurata selezione di formaggi e bruschette a fantasia dello chef alcune delle portate principali, in un accurato percorso di gusti ideale per preparare il palato alla ricca offerta pranzo e cena proposta da Punto Zero, sempre varia e arricchita da nuove portate a base di

pesce.

Il ristorante in Via Leosini 7 si prepara ad accompagnare l'estate aquilana, con la solita passione e dedizione. Per informazioni e prenotazioni, chiamare il numero 379-2779966 oppure seguire le pagine *Facebook* e *Instagram*. *(a.d.m.)*

LE FOTO