



CHE “MANDRAKATA” ALL’AQUILA: A UN PREZZO FISSO MANGI A RUOTA LIBERA

10 Ottobre 2022 

L’AQUILA – A un prezzo fisso mangi tutto ciò che vuoi: per dirla in altre parole, un all you can eat. Ristorazione oramai molto diffusa ma sempre con cucina internazionale, orientale in particolare. Invece all’Aquila, dove ha aperto “La Mandrakata”, questa formula tanto in voga viene proposta per la prima volta con la cucina italiana.

“Non è solo possibile mangiare a ruota libera, in modo illimitato, ma potendo scegliere cosa mangiare”, dice **Matteo Maurinaz**, che insieme a **Francesco Vitale, Alessandro Longhi** e **Stefano Califano** ha dato vita al nuovo progetto di ristorazione.

“Come si concilia un’offerta del genere alla crisi che stiamo vivendo? È la scelta più azzeccata”, dice, “perché è un’offerta salva-euro. L’Italia ci offre i migliori prodotti al mondo, riuscire a dare la possibilità in un unico ristorante di scegliere tutto quello che si vuole a un prezzo calmierato è davvero straordinario”.

“I cocktail saranno un altro dei punti di forza del locale”, aggiunge Alessandro Longhi, “che insieme ad una piccola selezione di vini e bollicine completano l’offerta”.

Il ristorante La Mandrakata, in via San Bernardino, è un’autentica novità per il panorama locale della somministrazione, che evoca la furbata (di mangiare tanto con pochi euro, in questo caso) del celebre film con **Gigi Proietti** e che con il nome vuole anche essere un omaggio al popolare attore che con la città dell’Aquila ha avuto un legame profondo.

Tre le tipologie di offerta, tutte ad un prezzo fisso e senza limiti di consumazione: la colazione, l’aperitivo e il pranzo e cena. La prima partirà più in là e nelle domeniche d’inverno proporrà la colazione internazionale, uova, bacon, salumi, legumi, funghi, pudding, tramezzini, succo d’arancia, pane tostato, burro, cereali, latte e confettura.

Per pranzo e cena, invece, La Mandrakata già dal giorno dell’apertura offre a soli 15 euro il giorno e 25 la sera la possibilità di consumare liberamente tutto il cibo che si desidera, avendo a disposizione un ricco menù composto da una serie di piatti fissi e una parte che varia in base alla stagionalità dei prodotti. Nessun buffet, ma servizio al tavolo.

Prima di cena, dalle 18,00 alle 21,00, tutti i giorni aperitivo all you can eat a 15 euro.



Anche i nomi dei menù richiamano quelli del tris vincente di cavalli del celebre film, raffigurata anche nel logo del locale: il pranzo Soldatino, l'aperitivo King e la cena Dartagnan.

Per i golosi "Er pomata": un all you can eat di dolci, a soli 7 euro, disponibile sia nel pomeriggio quando il locale si trasforma in sala da the, sia al termine di ciascun pasto.

Manzotin è il menù business lunch per i giorni feriali prevede a 8 euro un primo e un secondo a scelta.

Il nuovo ristorante proporrà poi un ricco calendario di serate musicali, con appuntamenti dal vivo dal mercoledì alla domenica.

Il mercoledì buddha bar, con musica etnica eseguita con vinili, giovedì piano bar che vuole ricordare i fasti di **Jerry Calà** e **Umberto Smaila**, il venerdì rassegna jazz curata da **Stefano Del Vecchio**. Il sabato con **Angelo D'Eramo** revival anni 80 e 90 e la domenica spazio al cabaret con stand up comedy di vari artisti dello scenario nazionale. Attesi, durante la stagione, **Claudio Filippini**, **Alberto Gurrisi**, **Fabio Colella**, **Luca Giordano**, **Fabrizio Bosso** e **Mauro De Federicis**.