

Da Matti street food, pronti per il super ponte 25 aprile-1° maggio. Panini gourmet e spritz fantasia con gli spumanti Trabocco

23 Aprile 2024



SAN VITO CHIETINO- Tutto pronto nel colorato Giardino Da Matti Street Food sulla Costa dei Trabocchi a San Vito Marina (Chieti) per il lungo ponte del 25 aprile-1 maggio. Panini gourmet di pesce e una special edition da non perdere fino al 30 aprile, la Capitan Alice: bun al nero di seppia farcito con alici fritte, aioli (salsa tipica mediterranea con aglio, olio evo e limone), rucola e cipolla caramellata.

Il gusto è assicurato ma sarà bene prenotare, consiglia vivamente **Federica Primofiore**, manager del Da Matti. “La prenotazione eviterà lunghe attese com’è successo a tanti negli scorsi we di riapertura, affluenza record e tempo sprecato in attesa di essere serviti”.

Un menu ricco di proposte invitanti , nuovi prodotti e nuovi gadget in tema con la stagione balneare attendono il popolo del Da Matti, il fortunato format ideato dalla Primofiore che in

poche stagioni ha saputo distinguersi nelle guide gastronomiche di settore (Gambero Rosso, 50 Top Italy) rinnovandos puntualmente.

Per l'avvio di stagione 2024 barra a dritta con gli ormai famosi bun di pesce, colorati con nero di seppia, barbabietola, curcuma e farciti secondo ricette studiate, come piatti di alta cucina. Anche panini di carne (Cotoletta, Hamburger, Tartare di Fassona con mayo al tartufo, rucola e scaglie di grana). E spazio ai gusti veg con l'Abruzzese, base hamburger di cacio e uova con caponata, rucola e provola affumicata.

Tornando ai sapori di mare, uno dei fiori all'occhiello della casa è il Da Matti, con tentacoli di polpo, bacon croccante, stracciata, Iceberg e salsa Da Matti. C'è poi il Super Matto, base gambero argentino scottato, bacon croccante, burrata, insalata, salsa al peperone dolce. Il Tonno Tutto Matto, dove la bistecca di tonno scottata è accompagnata da cipolla rossa caramellata, granella di pistacchio, rucola e mayo alla senape. E poi ancora i vari Salmone, Spigola, Perla di Mare (gamberoni in salsa cocktail), lo speciale Truffle Shrimps Babbà (babà salato con tartare di scampi).

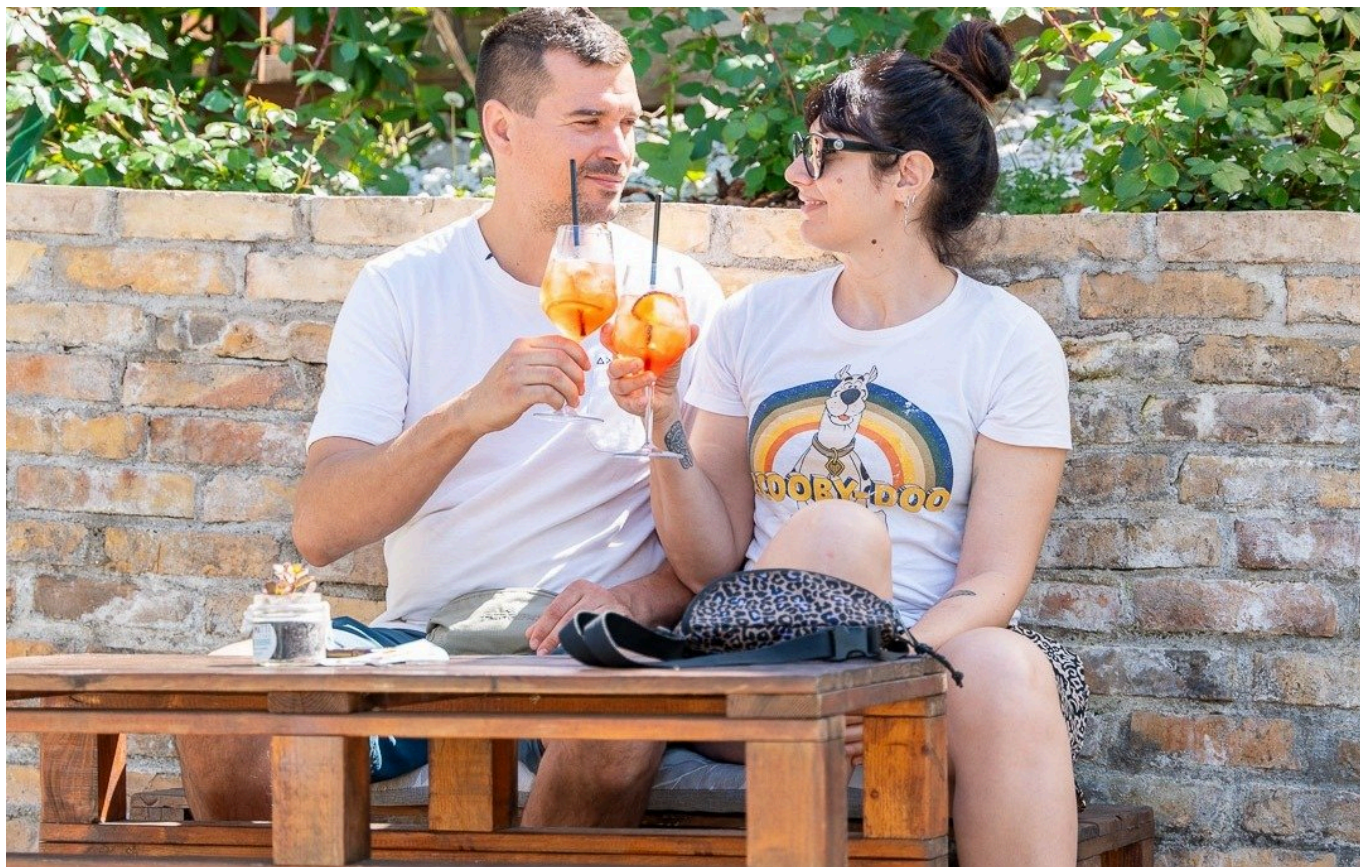
Sezione speciale è la Sapori della Thailandia, con due pezzi forti: Gambero al Curry (gambero scottato con salsa al curry, cipolla rossa marinata al lime, sbriciolata di anacardi caramellati) e Stirfry cod (filetto di merluzzo scottato, verdure saltate in padella con salsa di soia, salsa d'ostrica e mango in agrodolce).

E si beve cento per cento Abruzzo: fantasia di spritz a base spumanti **Trabocco Abruzzo Doc**, vini e birre artigianali abruzzesi.

Mercoledì 24 Da Matti apre a pranzo, da giovedì 25 aperto per pranzo e cena tutti i giorni escluso il lunedì (riposo) con orario 12,00-14,30, 18,30-22,00. Prenotazioni via whatsapp o chiamando direttamente il numero 379-1802668.

LE FOTO



















www.virtuquotidiane.it Da Matti street food, pronti per il super ponte 25 aprile-1° maggio.
Panini gourmet e spritz fantasia con gli spumanti Trabocco





pubbliredazionale