

Dal neo stellato Zunica per gli under 35 un prezzo speciale ogni mercoledì

26 Luglio 2026



SANT'OMERO – Dal 29 luglio, ogni mercoledì, Zunica 1880 a Sant'Omero (Teramo) introduce "Tavolo 35", il nuovo format gastronomico pensato per avvicinare gli under 35 alla cucina di **Gianni Dezio** attraverso una proposta più accessibile, immediata e contemporanea.

L'iniziativa nasce dalla volontà di rendere l'alta cucina un'esperienza più aperta e meno distante, capace di intercettare un pubblico giovane, curioso e desideroso di scoprirne linguaggi, tecniche e sensibilità senza necessariamente affrontare un percorso degustazione più impegnativo. Tavolo 35 diventa così un invito a vivere il ristorante come luogo di scoperta, relazione e piacere.

La proposta prevede un menù a mano libera di quattro portate (antipasto, primo, secondo e dolce) composto da piatti presenti nella carta corrente del ristorante. Il percorso sarà accompagnato da un aperitivo di benvenuto e proposto al prezzo di 60 euro.

Villa Corallo, una storia di cuore gettato oltre l'ostacolo e la combo stellata Zunica-Dezio

Dopo il riconoscimento della Stella Michelin a novembre 2025, Zunica 1880 ha vissuto mesi di grande visibilità, attirando l'attenzione di appassionati, viaggiatori e nuovi ospiti interessati a conoscere la cucina e il talento di Gianni Dezio. Tavolo 35 si inserisce in questo momento come un gesto di apertura, confermando la volontà del ristorante di costruire un dialogo più diretto con chi si avvicina per la prima volta alla cucina gourmet o desidera viverla con maggiore naturalezza.

Inserito all'interno di Villa Corallo Relais, dimora storica immersa nel paesaggio abruzzese, Zunica 1880 rappresenta oggi l'incontro tra due storie familiari e due visioni complementari dell'ospitalità. Da un lato la lunga tradizione gastronomica della famiglia Zunica, nata nel 1880 e presente nella Guida Michelin dal 1957; dall'altro il progetto di recupero, accoglienza e cultura portato avanti dalla famiglia Di Serafino, che ha trasformato Villa Corallo in un relais contemporaneo capace di custodire memoria, arte e territorio.

Alla guida della cucina, Gianni Dezio firma una proposta profondamente radicata in Abruzzo ma aperta alla ricerca contemporanea. Materie prime locali, orto, stagionalità, tecnica e dialogo con l'ospite diventano gli elementi di una cucina personale, capace di raccontare il territorio senza limitarsi alla sua ripetizione più tradizionale. Tavolo 35 nasce proprio da questa idea: offrire ai giovani la possibilità di entrare in contatto con un'esperienza gastronomica autentica, attuale e riconoscibile, in una formula più snella e avvicinabile.