

ECCO CASA SCIUE', LA PASTICCERIA NAPOLETANA ALL'AQUILA CON GASTRONOMIA PARTENOPEA

4 Febbraio 2021



L'AQUILA – Sfogliatelle, pastiere, roccocò, caprese e il mitico babà, compreso quello al bicchiere da mangiare camminando in strada, da riempire a piacere con panna e cioccolato, creme, frutta, pistacchio. E poi pizza a pranzo e gastronomia tutto il giorno, con fritti, panini, pizzette, rustici, casatiello, frittata di pasta e altro ancora riempiranno invece l'angolo salato.

Da stamattina ha aperto all'Aquila Casa Sciue', la pasticceria e gastronomia napoletana nata dall'esperienza di Laboratorio Sciue' Sciue' di via Garibaldi: in via Nizza, all'angolo con piazzetta della Genca, nei locali che ospitavano White Bakery, sette giorni su sette dalle 7 alle 18 (almeno fin quando non si potrà riaprire anche la sera) sarà possibile fare colazione, pranzare, concedersi una pausa golosa o consumare un aperitivo.

E la domenica sarà la volta del brunch: in collaborazione con Il Vermuttino, cocktail bar di Piazza Regina Margherita, dalle 10 alle 15 sarà possibile abbinare un drink sapientemente elaborato da **Antonio Tresca** con una leccornia napoletana, anche grazie a dei menù dedicati.

Per l'apertura, oggi, nessuna inaugurazione per ovvie ragioni di restrizioni anti Covid, ma colazioni napoletane omaggio ai primi trecento clienti. Un grande abbraccio virtuale alla città che li ha accolti e riempiti di successo per **Francesco Marassi** e i suoi soci, **Mattia Postiglione, Francesco Gionti** e **Sinibaldo Follo**.

L'ampio locale ha 60 coperti in base alle restrizioni anti Covid e, con la conferma del ritorno dell'Abruzzo in zona gialla, sarà possibile consumare sul posto e, naturalmente, portar via i prodotti. Nessun servizio a domicilio, che continua invece ad essere garantito da Laboratorio Sciuè Sciuè di via Garibaldi.

LE FOTO









