VirtùQuotidiane

FESTA DELLA DONNA, ALLO SWITCH OFF DEGUSTAZIONE CON MENÙ A BUFFET

26 Febbraio 2019

di Redazione



L'AQUILA – Una proposta meno formale del solito, che favorisce la socialità, in occasione dell'8 marzo. Il ristorante Switch Off dell'Aquila celebra così, con un ricco menù a buffet, la festa della donna.

Dopo la svolta con l'introduzione del pesce – il primo locale a farlo in centro storico – l'ibar di via Simonetto continua a proporre serate originali per tutti i gusti e tutte le tasche, dall'aperitivo al dopo cena.

E per venerdì 8 marzo, al costo di 25 euro e sulle note del Nina's Quartet, il menù prevede

topinambur spuma di gorgonzola fondente 70%; tartare di tonno, maionese di maracujà, finocchietto selvatico; lumachine, patate alle erbe, cipolla caramellata; praline di alici, fondué di pecorino, gel di limone; caprese destrutturata, crumble al basilico, confit e spuma di bufala; mini burger di capasanta, citronette di limone, liquirizia e puntarelle; sashimi scottato di hamachi, zuppetta di latte di cocco e lemongrass; tulles di cacao e mandorle, cioccolato bianco e limone.

A scelta, due calici di vino, due cocktails o tre bollicine.

Lo Switch Off conta ben 230 metri quadrati divisi in quattro aree dedicate: zona iBar con il grande bancone luminoso, touch e interattivo, che con un semplice tocco crea forme, colori e connessioni tra le persone; l'area dedicata alla musica dal vivo e al ballo; stanze privé per offrire uno spazio a feste e cene riservate.

E infine c'è la zona ristorante, ovviamente, con un apprezzato tavolo sociale a forma di trifoglio al centro, dove si può cenare, appunto, nel centro storico dell'Aquila, con un menu speciale dedicato alle coppie, ogni martedì e mercoledì.

Informazioni e prenotazioni al numero 0862-203425.