



MIZZICA SPECIALITÀ SICILIANE, UN MENÙ IN GIALLO PER LA FESTA DELLA DONNA

4 Marzo 2023 

PESCARA – Giallo, come lo zafferano, il limone, e ovviamente come la mimosa, il fiore per eccellenza delle donne e la torta che celebra questa ricorrenza. È il filo conduttore del menù in vista dell'8 marzo, pensato da **Mizzica-Specialità siciliane**, il format incentrato sulla cucina catanese presente in Abruzzo dal 2015 e con all'attivo quattro locali tra Francavilla al Mare, Pescara, Chieti e Montesilvano.

Nei due punti vendita di Pescara e Montesilvano, incentrati sulla ristorazione, in occasione della Festa della donna, **Claudio Paratore**, insieme al socio **Salvo Pignataro** e a tutto il mega staff, hanno organizzato un evento dedicato alle donne.

L'8 marzo nei due ristoranti verrà servito un menù a tema, a cena, ma per chi volesse anche all'ora di pranzo. Si comincia con un'entrée a base di cocktail di mimosa con crostini al salmone. Si prosegue con gli antipasti: fiori di zucca ripieni di provola e acciughe, involtini di peperoni con baccalà, polpette di tonno al limone, insalatina di mare. Il primo sarà un risotto con gamberoni di zafferano, e poi calamari arrosto con contorno di zucchine sfogliate. E per chiudere, ovviamente la torta mimosa, affiancata da caffè e amaro siciliano.

“Gli anni scorsi – spiega a *Virtù Quotidiane* Claudio Paratore – avevamo festeggiato la donna con il nostro aperitivo cenato, con qualche aggiunta in più per l'occasione. Quest'anno invece abbiamo pensato a un menù strutturato proprio per essere a tema, seguendo il filone del colore e dei sapori adatti alla ricorrenza”.

È gradita la prenotazione: Pescara 085-4483320, Montesilvano 085-8136498 o su WhatsApp al 328-6827804. Anche da asporto.



pubbliredazionale