VirtùQuotidiane

NATALE, AL CAFÈ LES PAILLOTES SI TINGE D'ORO

14 Dicembre 2018

di Redazione



PESCARA – Quest'anno il Natale si tinge d'oro nella splendida cornice stellata del Cafè Les Paillotes. Per vivere la magia delle feste in tutta la loro bellezza, il ristorante pescarese del cavalier De Cecco accoglie i propri ospiti con allestimenti natalizi unici in un'atmosfera irripetibile. E poi, i piatti della tradizione rinnovati e curati nei dettagli.

Ecco il menù della cena della Vigilia e di Natale: aperitivo a base di tartine con salmone affumicato, ostriche Fine Binic selvagge, tartare di tonno con avocado; e poi gli antipasti, seppie e patate, mazzancolle alla catalana, zuppetta di frutti di mare, moscardini in umido con patate; come primi piatti, linguina grande alle vongole veraci; sagnette ceci, zafferano e baccalà; per secondo, frittura scampi e calamari, baccalà con verdure in pastella. Dessert

“Coccole natalizie”, frutta secca e dolci. Menù con abbinamento vini a 65 euro.

Ecco il menù del pranzo di Natale: aperitivo con salumi e formaggi locali; antipasto di tartare di manzo, burrata, lampone e chips di topinambur; primi piatti, tortelli di cappone, zucca, salsa parmigiano e tartufo, cardone di Natale; per secondo, scamone di agnello con carciofi e consistenza di patate. E in perfetto stile natalizio “Panettone 2.0”. Menù con abbinamento vini a 60 euro.

Il divertimento a Cafè Les Paillotes non si spegne mai, tanti sono gli appuntamenti anche musicali e di intrattenimento che attendono gli amanti del bello e dell’ottima cucina durante il periodo festivo.

Per informazioni e prenotazioni, chiamare il numero 085-61809.