

PESCE E GIN E ALTRI INEDITI ABBINAMENTI, AL PUBLIC ENEMY TRE SERATE-EVENTO

16 Aprile 2019



L'AQUILA- Il Public Enemy, gastro pub di via Garibaldi all'Aquila, presenta tre eventi all'insegna del gusto che spaziano dalla carne americana e BBQ, al pesce accompagnato al gin, al pollo fritto che sposa le bollicine.

Si parte giovedì 18 con lo chef **Fabio di Biagio**, che ha realizzato un menù speciale: carne affumicata e cotta lentamente sulla brace, hamburger di manzo, rostbeef, ribs di maiale con salsa BBQ, Baltimora Pit Beef e molti altri piatti della tradizione americana. Più di 40 birre artigianali da tutto il mondo e cocktail per accompagnare.

Venerdì 19 aprile sarà possibile gustare il famoso "Lobster Roll" e altri piatti di pesce preparati dagli chef del locale. Dall'aperitivo con ostriche ai primi con astice, panini con tartare di tonno o carpaccio di pesce spada e baccalà. Ad accompagnare i piatti una

selezione di 50 gin e toniche per realizzare un drink personalizzato.

Mercoledì 24 aprile protagonisti teneri filetti di pollo croccantissimi fuori e teneri dentro, alette di pollo piccanti, chicken burger, tortillas con pollo alla griglia, cosciotti di pollo e molto altro. Per accompagnare il “pollo fritto” non c’è niente di meglio delle bollicine: Prosecco, Franciacorta, Cremant, Champagne in bottiglia e al calice.

Per informazioni e prenotazioni 349-0654265.