

SAN VALENTINO, ALLO SWITCH OFF DELL'AQUILA MENÙ PER GLI INNAMORATI

7 Febbraio 2019

di Redazione



L'AQUILA – Un menù “romantico” per il giorno degli innamorati. A proporlo giovedì 14 febbraio è Switch Off, l'ibar e lounge restaurant di via Simonetto, nel cuore del centro storico dell'Aquila, che da qualche settimana propone anche piatti di pesce.

A San Valentino si comincia con un entrée Nero su bianco: ostrica e gel di limone. Si prosegue con un antipasto composto da tuorlo d'uovo incenerito e spuma dolce di Blue Stilton e tartufo nero. Il primo: pacchero in bisquè, stracciata di bufala, lemon grass e pomodoro bruciato. Per secondo filetto di rombo, zuppeta di latte di cocco, aglio nero, alga wakame e polvere di alga.

Una mezza sfera salata con fondente 70% e polvere di alga conclude la cena per la serata di San Valentino. Il costo è di 50 euro a persona, vini esclusi. Informazioni e prenotazioni ai numeri 393-8642400 e 0862-203425.

Le coppie saranno accolte con un calice di Franciacorta.

Switch Off, che nelle scorse settimane ha lanciato il **nuovo menu**, in cui trovano spazio diverse soluzioni particolari e per tutti i gusti e una scelta di una decina di vini nazionali alla mescita, 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 con un menu speciale dedicato alle coppie, ogni martedì e mercoledì, e non solo a San Valentino.

