

A LES PAILLOTES DI PESCARA SI CELEBRANO I FUNGHI

6 Novembre 2017



PESCARA – Domani, martedì 7 novembre, a Cafè Les Paillotes vanno in scena i sapori caldi e accoglienti dei piatti cucinati con ingredienti selezionati e rigorosamente di stagione, nell’evento “I funghi”. Un autunno, quello di Les Paillotes, che non farà rimpiangere l’estate, altrettanto pieno di sicurezze culinarie e tante prelibatezze.

Un viaggio sensoriale attraverso le più pregiate qualità di funghi, con accostamenti inediti e vigorosi.

Ecco il menù dell’evento: carpaccio di tonno, chiodini, lampone e yogurt acido; crostacei, patata affumicata, funghi enoki ed essenza di mandarino; risotto ai porcini con ragù di gallinella; rombo, cardoncelli, topinambur e salsa al caffè. E per concludere, il dolce “Passeggiata d’Autunno”.

La musica del trio jazz Sweet & Low accompagnerà il percorso di degustazione, con la voce di **Sandra Iacobucci**, **Lello Tiberio** alla chitarra e **Tommaso Paolone** al contrabbasso.

Il percorso degustazione funghi, con abbinamento vini e musica live, a 50 euro. Per informazioni chiamare il numero 085-61809.