

Da Matti Street food, si riparte con un menù per tutti i gusti, panini speciali e dolci sorprese

21 Marzo 2024



SAN VITO CHIETINO – Arriva la primavera e al Da Matti si riparte. Panini di pesce, di carne o veggie style, drink di qualità, mare e cielo della Costa dei Trabocchi a fare da cornice e un tocco di dolcezza con la linea di uova pasquali di cioccolato confezionate artigianalmente in casa Primofiore.

Un menu ricco e ispirato attende tutti, voglia di dare il “la” alla nuova stagione, desiderio di valorizzare il territorio offrendo qualcosa di speciale da consumare in tutto relax sulla terrazza oppure a portar via nelle ecobox logate “Da Matti Street Food”, brand che in cinque anni di attività ha saputo rinnovarsi con originalità abbracciando tendenze e gusti , accontentando ogni esigenza.

“Dall’exploit come campioni regionali per Gambero Rosso alla selezione tra le migliori

paninerie di 50 Top Italy è stato un crescendo, che punteremo a doppiare” promette **Federica Primofiore**, manager e anima dell’insegna.

Il we inaugurale parte a mezzogiorno di sabato 23 marzo con il primo servizio a pranzo, si replica domenica 24 marzo con orario 12-14,30. Si riprende il 30 marzo (sabato santo) con servizio di pranzo (12-14,30) e cena con orario aperitivo (dalle 18,30) per prolungarsi alle 23. Domenica di Pasqua garantita apertura a pranzo con atmosfera: musica campionata e deejay in terrazza per allietare quanti sceglieranno la formula pic nic consumando il proprio cestino nel giardino con angolo bar “Da Matti”. Pasquetta (Lunedì in Albis) con orario pieno: pranzo, cena e voglia di far festa con le prelibatezze della casa.

In menu spiccano gli intramontabili panini di pesce colorati con estrazioni naturali – nero di seppia, barbabietola, curcuma – studiati come piatti di alta cucina. C’è l’Abruzzese, ideale anche per vegetariani, a base hamburger di cacio e uova accompagnato da caponata, rucola e provola affumicata. Il Da Matti, con tentacoli di polpo, bacon croccante, stracciata, Iceberg e salsa Da Matti. Il Super Matto base gambero argentino scottato, bacon croccante, burrata, insalata, salsa al peperone dolce. Il Tonno Tutto Matto dove la bistecca di tonno è scottata e accompagnata da cipolla rossa caramellata, granella di pistacchio, rucola e mayo alla senape. Avanti con il Salmone, Spigola, Perla di Mare (gamberoni in salsa cocktail), lo speciale Truffle Shrimps Babbà (babà salato con tartare di scampi e altri accattivanti sapori).

Capitolo special è quello dedicato ai Sapori della Thailandia con due pezzi forti: Gambero al Curry (gambero scottato con salsa al curry, cipolla rossa marinata al lime, sbriciolata di anacardi caramellati) e

Stirfry cod (filetto di merluzzo scottato, verdure saltate in padella con salsa di soia, salsa d’ostrica e mango in agrodolce), due sciccherie che faranno felici gli amanti dell’etnico a tavola.

Ben nutrita anche la sezione Panini di Carne, declinata in Cotoletta, Hamburger, Tartare di manzo (Fassona più mayo al tartufo, rucola e scaglie di grana).

Fritti (french fries) e Insalatone con pesce (almeno 4 varianti) completano il variegato elenco. A cui va aggiunta, come si accennava, la nota dolce delle uova artigianali di cioccolato confezionate dalla dinamica Federica in collaborazione con **le zie esperte nell’arte bianca, titolari di un laboratorio di pasticceria a Piane D’Archi (Chieti)**.

Confezionate in un lussuoso incarto nei colori del mare, le uova pasquali, circa 400 grammi di peso, sono disponibili in 4 tipologie: cioccolato al latte, cioccolato al latte con colata di

fondente più granella di pistacchio e mandorle tostate , cioccolato farcito al pistacchio, farcito al caramello.

Di sorpresa in sorpresa anche il cadeau omaggio, insieme all'Uovo di Pasqua: Amaro della Costa dei Trabocchi (4ml) fatto con arance locali, o Limoncello fatto con i limoni della Costa. Modalità per ordinare su www.damattistreetfood.shop.

E dopo l'avvio di primavera, al Da Matti sarà festa tutti i giorni, escluso il lunedì, e per tutta la stagione calda che ci attende.

LE FOTO















