

Da Matti street food, spritz Costa dei trabocchi, panini golosi e voglia di mare: “Pronti per un’estate effervescente!”

24 Maggio 2024



SAN VITO CHIETINO – Classico, lemon spritz, orange spritz, gin tonic. Al Da Matti Street Food nel cuore della Costa dei Trabocchi a San Vito Marina, è l’ora dell’aperitivo made in Abruzzo. Per il weekend del 2 giugno pronta una nuova linea di bere spumeggiante a base **spumanti Trabocco Abruzzo Doc**.

La formula Da Matti è ormai collaudata: panini gourmet di pesce accompagnati da bere miscelato con bollicine cento per cento Abruzzo, né mancano vini e birre artigianali di territorio. Pranzo a partire dalle 12, aperitivo / cena dalle 18,30.

Nuovo menu, terrazza ombreggiata con alberi e fiori, postazione barman e l’affaccio sul mare blu per un mix irresistibile. A due passi dal punto vendita l’accogliente Giardino Da Matti è il ritrovo gastronomico ideale dove consumare panini prelibati e drink preparati al momento. Per chi non può concedersi una pausa relax c’è l’asporto direttamente dal laboratorio (via

Amerigo Vespucci 9 , Marina di San Vito).

Da Matti Street Food è il brand nato negli ultimi anni per offrire una proposta di ristorazione informale con originalità. Una formula di qualità ispirata al mangiare di strada curato in ogni dettaglio, novità nel bere, takeaway con materiali a basso impatto ecologico, in linea con lo stile di chi vive in movimento senza rinunciare al gusto.

“Per questo raccomandiamo caldamente di prenotare, attendere per i nostri panini vale la pena ma evitare la fila è meglio”, avverte **Federica Primofiore**, fondatrice e manager dell’insegna, “al Da Matti siamo carichi per un’estate effervescente”, aggiunge.

Tante le idee golose. Morbidi panini colorati con estratti naturali (barbabietola, curcuma, nero di seppia) farciti secondo ricette studiate, da chef. Non a caso il format lanciato dal team Da Matti è stato subito recensito e premiato dalle principali guide gastronomiche.

Nel 2021 l’ingresso – e premio di Campioni regionali Abruzzo – nella Guida Street Food di Gambero Rosso, e a cascata nel ranking delle migliori paninerie di 50 Top Italy (guida online).

Sapori di mare, sapori abruzzesi , vegetariani, ognuno troverà ciò che fa al proprio gusto, l’inventiva del team di cucina Da Matti non conosce limiti.

Tra le ultime creazioni della casa c’è il Perla di Mare lanciato per la festa della mamma: bun alla barbabietola con stracciata, tartare di scampi, iceberg e mango in agrodolce: freschezza e dolcezza in un morso.

Non è da meno il Gamberoni in salsa cocktail, con gamberi argentini su letto di rucola all’interno di un bun alla barbabietola. Un omaggio dichiarato agli anni ’80 di sicuro effetto per bellezza e gusto della composizione .

Un classico premium è il Truffle shrimps babbà, o babà salato, con tartare di scampi marinati al lime, burrata e spolverata di tartufo all’interno di un morbido babà di pasticceria

Colorato, dal gusto avvolgente, il Salmone abbina avocado al salmone marinato con barbabietola, all’interno di un bun alla curcuma.

Ancora un boccone e con Da Matti si viaggia in Thailandia. Ecco Gambero al Curry, panino alla barbabietola con gambero argentino scottato al curry, scalogno marinato al lime e sbriciolata di anacardi su letto di rucola.

E il viaggio continua con Stirfry Cod , con filetto di merluzzo e il resto degli ingredienti da

scoprire, la sorpresa è assicurata.

Da Matti Street Food è aperto tutti i giorni tranne il lunedì, di riposo. Prenotazioni via *whatsapp* o chiamando direttamente il numero 379-1802668.

LE FOTO









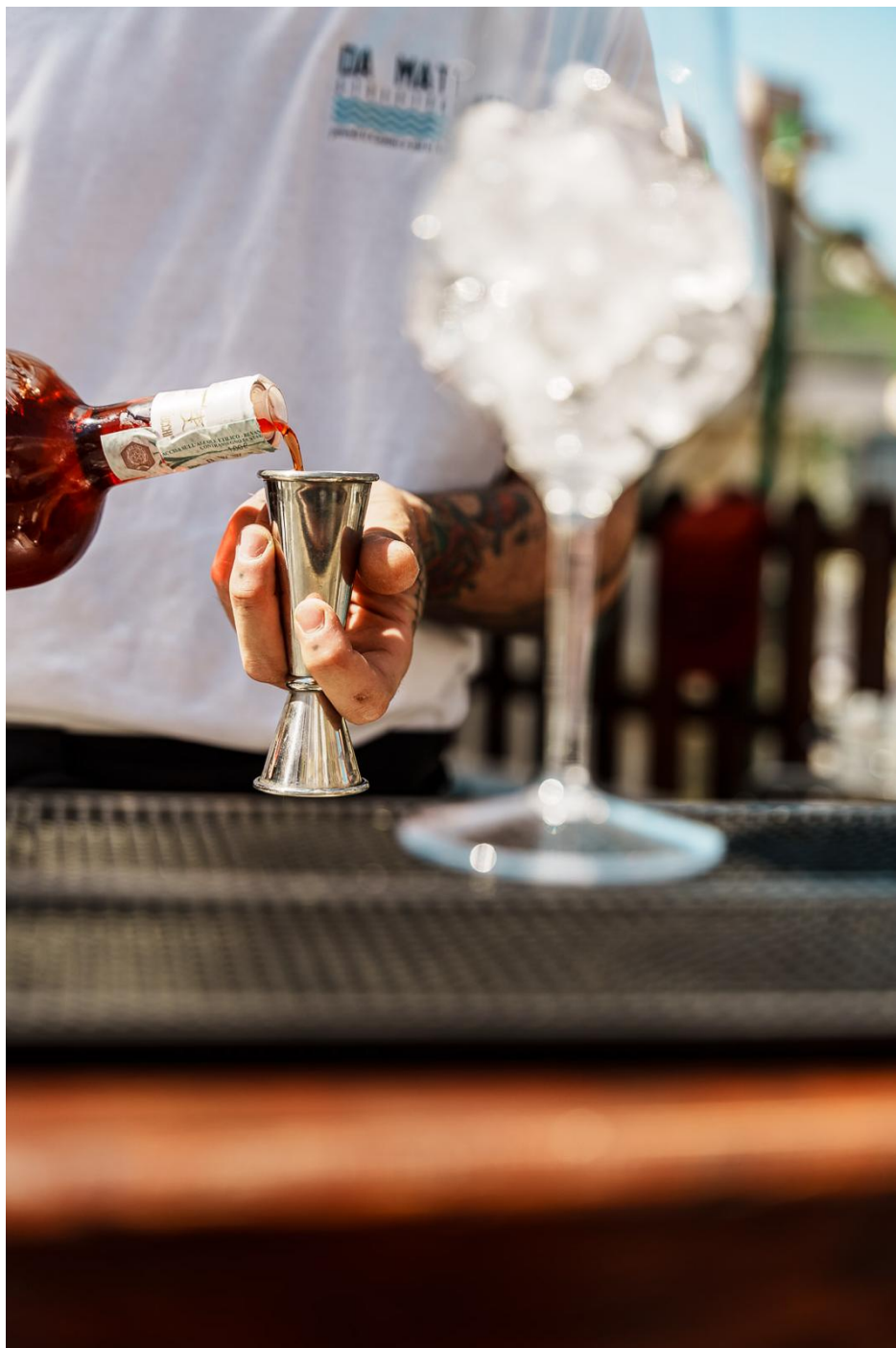
















pubbliredazionale

www.virtuquotidiane.it Da Matti street food, spritz Costa dei trabocchi, panini golosi e voglia di mare: "Pronti per un'estate effervescente!"