

FASE 2, LA TRATTORIA MASTRO RIPARTE E FA CUCINARE I CLIENTI

di Marcella Pace



PESCARA - Ripartono i motori della cucina di Mastro, la trattoria contemporanea di Pescara, guidata dai fratelli **Serena**, in sala e **Roberto Mastrocola**, in cucina, quest'ultimo ex allievo di Niko Romito.

Da ieri, dopo una chiusura di due mesi, hanno attivato il servizio di asporto e consegne a

domicilio. Un menù composto dai piatti forti della cucina di Mastro che mixa tradizione e innovazione. In più i due fratelli propongono pasta fresca preparata sul momento.

Due le formule possibili. Per chi vuole mettersi alla prova, è possibile completare a casa la cottura dei piatti proposti, seguendo le istruzioni fornite direttamente dallo chef. Un'idea voluta dai due fratelli per servire le pietanze proprio come al ristorante. Per chi non avesse voglia, invece, Mastro consegna anche i piatti completi.

In occasione della festa della mamma di domani, arriva "Il pranzo della domenica da mamma". Un menù che inizia con un antipasto a base di culatello abruzzese e giardiniera di stagione, per proseguire con cannelloni all'uovo impastati con borragine, ripieni di ricotta di pecora e verdure di campo, salsa al parmigiano e primizie primaverili. Segue la spalla di agnello, purè di carote arrosto e liquirizia e per finire un fresco tiramisù al limone.

Per tutti i menù, Mastro mette a disposizione la sua carta dei vini, consultabile online.