

PESCE FRESCO IN CENTRO ALL'AQUILA: SWITCH OFF LANCIA IL NUOVO MENU, TRA TATAKI E ZAFFERANO

28 Gennaio 2019

di Redazione



L'AQUILA - È ricco di innovazione e, soprattutto, di buon pesce fresco il nuovo menu lanciato in questi giorni da Switch Off, l'ibar e lounge restaurant di via Simonetto, nel cuore del centro storico dell'Aquila.

A pochi metri dal corso principale del capoluogo abruzzese, lo Switch Off è l'unico locale in tutto il centro della città in ricostruzione dove è possibile **mangiare pesce fresco**, a prezzi giusti. "Come in riva al mare, ma nel centro bellissimo di una città in montagna", promette il fondatore, l'imprenditore aquilano **Andrea Fasciani**, anima di Switch Off insieme al direttore di sala **Luca Riccitelli**, allo chef **Stefano Manieri** - entrambi giovani e anche loro "prodotti

locali” – e a tutto il personale.

Nel nuovo menu trovano spazio diverse soluzioni particolari: dall’uovo croccante con vongole e menta, allo spaghettoni di Gragnano con gamberi, bufala e bottarga, fino al tataki di tonno, alla bavarese o al semifreddo torroncino, a seconda che si voglia scegliere per una cucina più internazionale o a vocazione locale. Per tutti i gusti, insomma, con una scelta di carne per ogni portata, per chi ha problemi o non gradisce il pescato del Mar Adriatico, e una scelta di una decina di vini nazionali alla mescita.

Lo Switch Off 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, appunto, nel centro storico dell’Aquila, con un **menu speciale dedicato alle coppie**, ogni martedì e mercoledì.

IL NUOVO MENU DI SWITCH OFF

Antipasti

Capasanta crema di pane e mistricanze alle erbe al gin 11 €

Sandwich di gamberi zenzero maionese alla nocciola ed emulsione di indivia 9 €

Uovo croccante con vongole e menta 8 €

Tartare di Salmone barbabietola finocchietto agrumi e spuma di scalogno 12 €

Carpaccio di culatello, burrata con salsa agrodolce e croccante di taralli 10 €

Primi Piatti

Spaghettoni di gragnano gamberi stracciata di bufala e bottarga di muggine 13 €

Paccheri crudo di tonno ricotta e pomodorini secchi 12 €

Gnocchetti al ragù di pesce, zafferano e infusione di limone 14 €

Tortello ripieno di scampi in brodo ai funghi porcini 13 €

Linguine guancia di lime e pecorino 10 €

Secondi Piatti

Tataki di tonno H2O di peperone composta di mostarda e miele 14 €

Baccalà confit e liquirizia 12 €

Gran fritto misto di pesce e verdure in tempura 13 €

Filetto di Orata scottato patate alle erbe e asparagi 12 €

Filetto di carne e insalata giardiniera 18 €

Dolci

Crostatina al limone 4 €

Bavarese e coulis di fragole 4 €

Semifreddo torroncino e pistacchio 5 €

Coperto (con bollicine di benvenuto ed entrè) 2,5 €