

Supplì e bollicine, Tropical pizza, Alici & calici: l'estate di Hanky Panky è ricca di ingredienti freschi e innovativi

24 Luglio 2023



L'AQUILA - Nuove proposte di menù e di intrattenimento per l'estate 2023 da Hanky Panky

pizza e cocktail, il **locale inaugurato lo scorso maggio** da **Valerio Panepucci** e il suo staff, lungo via Garibaldi all'Aquila, e che offre esattamente i due unici ma variegati prodotti che anticipa nel suo nome.

Infatti, si inizia tutti i mercoledì fino al mese di settembre con l'invito a partecipare a Supplì e bollicine, per assaggiare gli spumanti metodo classico dell'abruzzese **Fausto Zazzara** che accompagneranno una selezione di supplì.

Si prosegue con il format Tropical pizza del giovedì, che sta ad indicare una particolare tipologia di pizza con la frutta tropicale, molto più elaborata della pizza con l'ananas conosciuta da molti, in abbinamento a tiki drinks con frutta tropicale e rum. Alcuni esempi di Tropical pizza sono la Ananas, con gazpacho di ananas e peperone giallo, prosciutto crudo, formaggio blu di Lucoli e pepe lungo del Bengala; oppure la Melone con carpaccio di spada, melone, fiori di zucca, olio al limone e pepe rosa.

Dall'1 al 6 agosto, inoltre, gli appassionati di pizza con alici potranno ritrovarsi all'evento Alici & Calici, in occasione del quale si prepareranno 5 tipologie di pizza in edizione limitata con questo pesce azzurro ricco di Omega 3, come la Nizzarda, ossia una base focaccia con misticanza, patate croccanti, fagiolini, uovo di quaglia sodo, pomodorini confit, alici del Cantabrico, fiocchi di tonno e vinaigrette; oppure la pizza Alici e cipolla, composta da una base rossa di pomodoro San Marzano, cipolla in tre consistenze dalla caramellata alla croccante, passando per la salsa aioli, pan grattato croccante e alici del Cantabrico. Ad accompagnare le pizze ci saranno i vini abruzzesi della cantina Diubaldo.

Nel menù Hanky Panky, ideato e rivisitato in collaborazione con gli chef di Levante cucina di mare, spiccano nuove pizze gourmet come le pizze con il pesce che stanno riscuotendo grande curiosità - ad esempio la Salmone, arricchita con tartare di salmone, salsa al mango, burrata, rucola e curry, oppure con il polpo alla griglia insieme a patate dolci, burrata, pomodorini confit, granella di pistacchio e pesto di basilico - e la pizza Black angus con il carpaccio di carne affumicata, rucola, peperoni in agrodolce, stracciatella e olive nere.

E non ci si ferma alla pizza al piatto ma si cerca di accontentare tutti, anche chi ha poco tempo a disposizione ma non vuole rinunciare al gusto della pizza e può prenderla da passeggio nei gusti più semplici di margherita, marinara, salsiccia e patate e nel formato più piccolo.

“Il nuovo locale sta andando molto bene, non ci aspettavamo tutta questa richiesta di pizza con il pesce, abbiamo degli ottimi feedback sia dalle persone che vengono a mangiare al ristorante, sia da chi la ordina da asporto e viene a ritirarla”, commenta Valerio Panepucci a

Virtù Quotidiane.

Infine, il locale ha a disposizione una quarantina di posti a sedere all'esterno oltre a quelli interni, ed è aperto anche per aperitivi con una formula dedicata per chi arriverà dalle 19,00 alle 20,30 e opererà per una degustazione di pizza con una bevanda a scelta tra cocktail, vino e birra al costo di 12 euro.

LE FOTO







