

## RISTORANTE CONNUBIO, NUOVO MENÙ E AMBIZIOSI PROGETTI

3 Novembre 2021

di Redazione



L'AQUILA – Escono alcuni piatti negli anni diventati autentici simboli del ristorante, entrano sfiziose novità frutto di una crescita e del percorso personale dello chef, che strizzano l'occhio al gourmet mantenendo i piedi saldamente ancorati alla tradizione. Il ristorante Connubio dell'Aquila compie così la sua evoluzione, che fa il paio con un nuovo progetto di ristorazione che chiuderebbe il cerchio della filiera corta, di cui tuttavia lo chef e patron **Luca Totani** per ora non vuole svelare altro.

“**Matteo Bucci**, che mi affianca in cucina, con la mia supervisione ha perfezionato un'offerta più articolata, costituita da piatti più strutturati”, spiega a *Virtù Quotidiane*, “usciamo da una stagione estiva da tutto esaurito, e la quantità troppo spesso non riesce ad andare d'accordo con la qualità. Questo ci ha indotto a riflettere molto fino a protendere verso una proposta più ricercata, peraltro più compatibile con il numero di coperti, che d'inverno, senza la corte esterna, si riduce a meno di trenta”.

Tra gli antipasti della nuova carta, disponibile a partire da oggi, tacos di ferratella salata (pulled pork, salsa bernese, nocciole tostate, erbe di montagna), mazzancolle crude (emulsione di prezzemolo e peperoncino e salsa aioli), tartare di manzo (mousse di formaggio di capra, gel di lamponi e friggitelli) e Sottobosco (tortino di patate viola, porcini, misticanza di verdure, noci, erborinato di Campo Felice). Tra i primi risotto Acquerello alla milanese (con midollo di tonno e crescione di senape viola), cappellaccio con ripieno di totani e patate, erba cipollina, brodo al nero di seppia e burrata, tagliolino al ragù di coniglio bianco. Tra i secondi agnello con panatura alle erbe e millefoglie di patata, petto d'anatra (con crema di verza, crauto viola essiccato, panna acida), bistecca di tonno e triglia (con panatura alla semola, estratto di lattuga e carote croccanti).

Sarà possibile scegliere anche un menù degustazione da 6 o 8 portate, carne o pesce.

Come nei menù delle grandi insegne, poi, dopo i dolci una selezione di formaggi, che in Abruzzo non poteva che essere costituita dai prodotti di **Gregorio Rotolo**, iconico caciario di Scanno.

La cucina del Connubio, in vista della nuova avventura che vedrà Luca Totani impegnato nella gestione di una struttura di campagna, sarà curata dal giovane Bucci, diplomato all'Alberghiero, di soli 21 anni ma già con diverse esperienze.