

## Il menù autunnale del ristorante Il Castello a Capestrano aperto da colazione a cena

13 Ottobre 2023



CAPESTRANO – I profumi dell'autunno si preparano ad arrivare sulla tavola del ristorante Il Castello di **Fuat Ramadani** in Piazza del mercato a Capestrano (L'Aquila), ai quali dedicherà un nuovo menù per la stagione proprio da oggi con piatti della tradizione culinaria abruzzese dai sapori più intensi.

Gli antipasti saranno composti da legumi, salumi, formaggi freschi e stagionati e ricette elaborate come quelle a base di trippa. Tra i primi troveranno posto le fettuccine funghi e tartufo, i ravioli ripieni di zucchine, guanciale e zafferano; inoltre, non mancheranno quelli a base di castagne, di zucca, di pistacchi, o con abbinamenti come radicchio e noci, oltre agli

gnocchi al ragù. Mentre, la scelta dei secondi piatti andrà sulle carni, rigorosamente italiane se non locali, degli arrosti al forno, spezzatino, tagliate e bistecche, dei filetti di maiale e di vitello, o sulle scamorze al forno, come alternativa.

Il Castello è noto per le sue proposte ai gamberi e alla trota, ingredienti tipici della zona della Valle del Tirino, ma nella stagione più fredda si adegua con prodotti che accontentino la richiesta di un gusto più corposo: “In autunno si ha più desiderio di piatti a base di carne, o comunque più calorici e appetitosi, rispetto a quelli di pesce”, racconta Fuat a *Virtù Quotidiane*.

Inoltre, nel weekend si può scegliere di fermarsi per un aperitivo cenato con un antipasto o un primo, oppure per approfittare di una proposta di menù a costo fisso di piatti tipici, dal primo al contorno, come amatriciana, gricia, minestra di legumi, involtini ed ossobuco.

Rimangono invariate e sempre presenti le colazioni nello spazio esterno in parte coperto, per le quali si può spaziare dai croissant, alle crostate con la marmellata e la cioccolata, ad altri dolci fatti in casa.

La caratteristica sala interna affrescata che ospita 40 posti a sedere è adatta per piccole cerimonie, per cui è possibile concordare un menù speciale su richiesta a partire da un minimo di 10 persone.

Il ristorante, infine, è aperto dalla colazione alla cena, dal lunedì alla domenica ad eccezione del martedì, a partire dalle 19,00.

## LE FOTO











































*pubbliredazionale*