

L'Aquila, Enoà ha riaperto alle Fontanelle mantenendo la qualità e il servizio di sempre

25 Gennaio 2024

di Redazione



L'AQUILA – Nei locali che erano dello storico ristorante **Le Fontanelle**, a Paganica (L'Aquila), ha riaperto oggi Enoà, l'insegna che **Enrico Ciucci** e **Graziana Marino**, compagni di vita e nel lavoro, hanno avviato e portato al successo negli ultimi anni nel centro della frazione aquilana.

Al di là di una piccola metamorfosi – da enoteca con cucina ad autentico ristorante – l'attività mantiene la qualità alla quale aveva abituato i propri ospiti: cucina tradizionale, schietta e

genuina, all'insegna di materia prima di qualità e attenta ad una selezione di prodotti del territorio. E naturalmente un ambiente caldo e accogliente.

Non manca l'ampia selezione di vini, vera passione di Enrico, che ne è profondo conoscitore, con una cantina che spazia in lungo e in largo per l'Abruzzo e per l'Italia.

Interessante anche la proposta: oltre alla carta, è possibile scegliere tra alcune formule che sono una via di mezzo tra l'aperitivo e il pasto, con dei menù degustazione a prezzi competitivi, perfetti per due persone e che permettono di spaziare e conoscere la cucina di Graziana.

LE FOTO

















