

UN'ABBUFFATA DI TIRAMISÙ A PREZZO FISSO: LA MANDRAKATA ACCOGLIE LA PRIMAVERA CON UNA GIORNATA DEDICATA AL CELEBRE DOLCE

di Giorgia Roca



17 Marzo 2023

L'AQUILA - L'idea della bella stagione in arrivo strizza l'occhio a tutti coloro che desiderano uscire e riunirsi attorno a tavole imbandite di ricette primaverili e **Matteo Murinaz**, chef e titolare de La Mandrakata, il primo ristorante all you can eat dell'Aquila è pronto a soddisfarli.

Per il 21 marzo, in occasione dell'inizio della primavera, il ristorante in via San Bernardino organizza una intera giornata dal menù primaverile della tradizione romana al costo di 30,00 euro. Sia a pranzo che a cena, infatti, si potranno degustare carciofi fritti per antipasto, chitarra ai carciofi e, a seguire, carciofi alla romana.

La data coincide anche con la giornata internazionale del tiramisù, il dolce cremoso tra i più rappresentativi della cucina italiana, e La Mandrakata non poteva lasciarsi scappare l'occasione di proporre una ampia varietà (*la foto di copertina è d'archivio*): dal tradizionale al pistacchio, da quello al cocco e ananas alle fragole, passando per quello immancabile alla nutella, sarà possibile farne una scorpacciata perché la formula, anche in questo caso, sarà quella dell'all you can eat. Inoltre, i più golosi potranno essere immortalati e pubblicati nel walk of fame, una bacheca di foto ricordo della giornata.

La Mandrakata riprende il nome da uno dei film più famosi di **Gigi Proietti** e basa la sua offerta gastronomica su una consumazione illimitata a prezzi fissi. Dall'inaugurazione dello scorso ottobre, numerose iniziative sono state promosse per animare la settimana, spaziando da cene per appuntamenti speciali a serate di stand up comedy e cabaret, di musica jazz dal vivo o deejay set di revival anni '80 e '90.

pubbliredazionale