



PN24 FOOD - A Campomarino Lido la cucina che profuma di Roma

Campobasso - 12 gen 2023 (Prima Notizia 24) Amatriciana, Carbonara e Cacio Pepe sono i must che si potranno chiedere sempre aldilà del menu giornaliero che prevede un tris di primi e di secondi tra cui scegliere.

Arriva in Molise, presso l'Aloha Park Hotel di Campomarino Lido, la cucina romana per le cene dei cittadini che scelgono di non restare a casa nelle fredde sere d'inverno. Prodotti tipici di Roma e di Campomarino cucinati secondo la tradizione della fraschetta dei castelli. Amatriciana, Carbonara e Cacio Pepe sono i must che si potranno chiedere sempre aldilà del menu giornaliero che prevede un tris di primi e di secondi tra cui scegliere. Cucina espressa, piatti abbondanti, pezzi modici e tutto al servizio delle migliori preferenze da carciofi cotto in umido alla pagliata di vitella e agnello, passando per il kebab ed il canonico panino su ordinazione. Non mancano le cene a base di pesce dai crudi alle tartare fino ad arrivare all'originalità delle paste blu e rosa. Una novità che entra nel patrimonio culturale molisano e sta facendo il pieno in queste prime serate. La chef attestata è Chiara, originaria di Tivoli con le influenze gastronomiche beneventane e romane. Solo su prenotazione e solo su disponibilità. Una partenza importante per persone che lei ritiene ormai famiglia, come i cittadini di Campomarino che l'hanno ben accolta

(Prima Notizia 24) Giovedì 12 Gennaio 2023