



agosto/settembre 2020



S.QUL.SITO

La boutique in cui si coniugano artigianalità e cucina

Via Pomigliano, Angolo Via Marciano - Sant'Anastasia (NA)
Tel. 0815302328 - squisitofood.it

Non c'è un vero menù ma la possibilità di scegliere tutto quello che è in vendita: salumi, formaggi, latticini freschi, pane, pizze in teglia e una selezione di contorni freschi al banco gastronomia. Sette i reparti che compongono lo spazio, con più di mille referenze proposte ogni giorno, frutto di una ricerca e selezione costante al passo con le stagioni e le tendenze del mercato. Il banco salumeria propone una vasta selezione di eccellenze, circa 200, provenienti da tutto il mondo. Il banco formaggi e caseificio è un reparto dove la produzione artigianale e la continua ricerca dell'eccellenza permettono di ottenere prodotti genuini e di alta qualità. La lavorazione, realizzata rigorosamente a mano come una volta, avviene nel laboratorio a vista. La macelleria conta una varietà di carni accuratamente selezionate: 19 referenze provenienti da Italia, Brasile, USA, Australia, Europa del Nord, Giappone e Argentina. La cucina-ristorante ogni giorno prepara ricette a base di prodotti freschi e di stagione da gustare nel dehor-giardino oppure comodamente a casa per chi preferisce il take-away. L'enoteca si compone di eccellenze provenienti da 80 case vinicole per un totale di 500 etichette provenienti da tutta Italia. Forno e pizzeria offrono ai clienti una vasta selezione di pani e pizze realizzate con lievito madre e farine speciali. Infine, la drogheria gourmet è il luogo ideale per chi vuole fare una spesa di qualità potendo scegliere tra le migliori marche presenti sul territorio.



VIAGGIARE CON GUSTOSANO

Bimestrale Lunasia Edizioni

S.QUL.SITO

La boutique in cui si coniugano artigianalità e cucina

Via Pomigliano, Angolo Via Marciano - Sant'Anastasia (NA)
Tel. 0815302328 - squisitofood.it

Non c'è un vero menù ma la possibilità di scegliere tutto quello che è in vendita: salumi, formaggi, latticini freschi, pane, pizze in teglia e una selezione di contorni freschi al banco gastronomia. Sette i reparti che compongono lo spazio, con più di mille referenze proposte ogni giorno, frutto di una ricerca e selezione costante al passo con le stagioni e le tendenze del mercato. Il banco salumeria propone una vasta selezione di eccellenze, circa 200, provenienti da tutto il mondo. Il banco formaggi e caseificio è un reparto dove la produzione artigianale e la continua ricerca dell'eccellenza permettono di ottenere prodotti genuini e di alta qualità. La lavorazione, realizzata rigorosamente a mano come una volta, avviene nel laboratorio a vista. La macelleria conta una varietà di carni accuratamente selezionate: 19 referenze provenienti da Italia, Brasile, USA, Australia, Europa del Nord, Giappone e Argentina. La cucina-ristorante ogni giorno prepara ricette a base di prodotti freschi e di stagione da gustare nel dehor-giardino oppure comodamente a casa per chi preferisce il take-away. L'enoteca si compone di eccellenze provenienti da 80 case vinicole per un totale di 500 etichette provenienti da tutta Italia. Forno e pizzeria offrono ai clienti una vasta selezione di pani e pizze realizzate con lievito madre e farine speciali. Infine, la drogheria gourmet è il luogo ideale per chi vuole fare una spesa di qualità potendo scegliere tra le migliori marche presenti sul territorio.



AQUALUNAE BISTROT

Nel ristorante romano dello Chef Emanuele Paoloni, si cena dinanzi alla Fontana delle Cariatidi

Ristorante Quadrifoglio - Roma - Tel. 0610078926
www.aqualunae.com

Il vero protagonista è però il nuovo menù dedicato alle bellezze del luogo. La Fontana delle Cariatidi appiatta e la Piazza dei Quiriti. Si parte a un movimento di Azzurro Salvo, quasi al centro della piazza, nel corso Prati di Roma, una grande vasca circolare, formata per lo spazio cariatidi rotondo che agli inizi del Novecento sosteneva molti scaloni. Lungo, uno dei simboli del quartiere, fu fatto da Alfredo alla volta del chef e da vista d'arredo con le moglie Assunta. Proprio da questo grande articolo ha preso spunto per il menu "Dolceacqua" il nuovo degustazione dal tema è la circolarità. In riferimento alla forma della piazza e della fontana, all'acqua e a chi, in contrapposizione per quel quanto luogo. L'ideale è designare le creazioni di Chef Paoloni nel dehor con vista fontana e tra cui: Fave e fave e la Degustazione di olio extravergine con pane tostato e fave di olio dal mondo; il continuo con la Tarsare di tonno, latte di cocco anacardo, erba cipollina e fave per protagonista con Cacio pepe e gastero rosso di Marese del Tullio e Polpo bruciato con gamberi, latte di cocco, fave, olio squallone e fave di Ischia. A chiusura il prelibato e Dolcissimo un dolce dalla forma sferica fatto con pane di Spagna con la granella. A pranzo del menù, è di 50,00 euro a persona e per gli appassionati di vino, è disponibile il menu pairing, abbinamenti con richieste eccellenze rappresentative di tutto il territorio nazionale al costo aggiuntivo di 10,00 euro. Oltre a menu degustazione, la proposta è la carte di Aqualunae Bistrot comprende il pane "Da Medaglietta" abbinamenti che permettono di assaporare eccellenze italiane prima. L'aperitivo invece propone un calice di vino a un cocktail accompagnato da 7 tapas, diversi assaggi finger food preparati al momento dallo chef presso i 10 tavoli.

rassegna stampa a cura di

