



PPN FOOD - Cucina, Roma: ecco i menu pasquali "take away" del Ristorante "Livello 1"

Roma - 30 mar 2021 (Prima Pagina News) Possibilità di scelta fra carne e pesce.

Delivery e asporto per Pasqua di "Livello 1", ristorante di ricerca nel cuore del quartiere Eur a Roma dei proprietari Emilia Branciani e Claudio Montingelli. I menu degustazione ideati dal creativo chef Mirko Di Mattia per l'occasione sono due: il primo, a base di pesce, prevede un tris tipico della colazione più tradizionale con Uova, pizza pasquale e corallina. Ancora: Baccalà, scarola pil pil e polvere di olive nere; Millefoglie di pasta, asparagi e calamari; Branzino, carote e fondo di mare alla cacciatora; Carciofo dalla romana alla giudia; e per dessert Cremoso al cioccolato fondente, crema di colomba e lamponi (costo totale 80 euro). Il secondo, a base di carne, parte sempre dalla classica colazione di Pasqua (Uova, pizza pasquale e corallina) e continua con: Maialino, il suo fondo e purea di patate; Millefoglie di pasta con ragù; Abbacchio al forno della tradizione con patate; Carciofo dalla romana alla giudia; Cremoso al cioccolato fondente, crema di colomba e lamponi (costo 80 euro). Dalla Pescatoria di "Livello 1", freschissima pescheria di riferimento per il quartiere, si possono ordinare, oltre al pesce fresco delle migliori aste del litorale laziale, i Classici piatti a base di pesce a portar via e a domicilio. Tra questi, la Degustazione di crudi (2 carpacci, una tartare, crostacei); l'Insalata di mare; l'Insalata di polpo e patate; Gamberoni in pasta kataifi; Ostriche; Crostacei alla Catalana; Pescato al forno con patate. Si ordina chiamando il ristorante (06 5033999) o la Pescatoria di "Livello 1" (06 5037472), entro giovedì primo aprile e si ritira o si riceve a casa la box entro le ore 12 di domenica 4 aprile, il giorno di Pasqua. Livello 1 Via Duccio di Buoninsegna 25 - 00144 Roma Telefono 06 503 3999

di Informazione Pubblicitaria Martedì 30 Marzo 2021