



Da Alicetta i nuovi panzerotti a base di pesce fresco

Si terrà giovedì 12 luglio a Milano un appuntamento all'insegna della buona cucina e del relax. Si tratta dell'aperitivo speciale con degustazione gratuita a base di panzerotti e pesce fresco da Alicetta.

La scelta originale di abbinare un grande classico della tradizione italiana, caldo e saporito, - il panzerotto - alle specialità di mare, che sono il carattere distintivo di Alicetta, nasce dalla volontà di offrire un'alternativa al "solito" aperitivo.

I panzerotti sono preparati in casa, per garantire la massima fragranza e genuinità.

L'appuntamento con Dj set ha inizio alle 19 e termina alle 22, con la possibilità di godere delle luminose serate estive all'aperto.

Il ristorante, inaugurato a fine maggio in via Francesco Crispi 4, propone un menu in cui è protagonista l'alice in tutte le salse e varianti possibili: le alici fresche, pescate in Italia, vengono asciugate, marinate con aceto, limone e sale, e immerse in olio extravergine di oliva, prezzemolo tritato e origano.

Le proposte spaziano dalla bruschetta con burrata e alici per uno spuntino sfizioso, alle orecchiette fresche con alici, alle alici fritte. La proposta di Alicetta include inoltre altri piatti di pesce: il salmone marinato, i primi allo scoglio, insalate con gamberi o salmone, o ancora secondi come tartare o pesce al forno (filetto di branzino in crosta di patate e zucchine, sgombro con impanatura aromatica).

A disposizione dei clienti, il servizio take away e i conigli da street food a base di frittura di pesce, e a pranzo un menu fisso, con differenti opzioni.

Alicetta – Bistrot a bordo è aperto tutti i giorni dalle 12 alle 23 con orario continuato, esclusi il lunedì a cena e il sabato a pranzo.

Per informazioni: <https://www.facebook.com/alicettamilano>

www.alicetta.it – Tel 02 80889819

Per informazioni e accrediti stampa

Mediamover

Luisa Leone

340 2893068

info@mediamover.it

www.mediamover.it