



PPN FOOD - "Il Molise riscopre il gusto della tradizione: apre il Waikiki Restaurant, dove l'eleganza incontra la cucina di una volta"

Roma - 30 nov 2024 (Prima Pagina News) Zuppe di pesce, crudi di mare, e specialità molisane come la pampanella reinterpretata: il nuovo ristorante all'Aloha Park Hotel di Campomarino promette serate all'insegna del buon cibo e dell'allegria, con un tocco di originalità firmato dallo chef Lino Vilenò. Eventi a tema, aperitivi con musica live, e persino ospitate radiofoniche: un'esperienza che unisce gusto, convivialità e spettacolo.

Il Molise apre le porte ad un nuovo ristorante che ha come scopo quello di mettere insieme l'eleganza e il buon cibo di una volta. No a piatti gourmet, sì alla tipica cucina italiana tra zuppe di pesce, crudo di mare, e tagliatelle con le canocchie, sì anche ai piatti tipici molisani con serate a tema romano, la gestione del ristorante infatti è per metà capitolina, a cucinare lo chef Lino Vilenò con la mano di chi dopo 50 anni di esperienza scende tra gli ospiti con porchetta fatta in casa, pampanella del posto e "SPAmpanella" invenzione dello chef, ossia pampanella di pesce spada. Ogni settimana il ristorante avrà serate a tema per degustazioni ricche di buon cibo e abbondanza. Il Waikiki restaurant si trova all'interno dell'Aloha Park Hotel, l'hotel più rinomato nella cittadina molisana, in via Giustino D'Uva 40 a due passi da Termoli, nello stesso contesto verranno fatti aperitivi con musica live e ospitate dal mondo dello spettacolo. Il tutto condito con la conduzione radiofonica random, l'ospite scelto casualmente nella serata potrà andare in onda su una delle Fm più importanti romane e internazionali. Perché perdersi l'occasione della gioia

(Prima Pagina News) Sabato 30 Novembre 2024