

## Maridaje italiano para el Día del Padre en Antonella

**El restaurante Antonella ha preparado un maridaje muy especial pensando especialmente para el Día del Padre, con platos, vinos y cervezas exclusivamente italianos. El sumiller de Antonella recomienda para este día los spaghetti cacio pepe acompañados del vino italiano Norico Rosso Risotto, la pizza Bella Italia de Giulietta maridada con la cerveza italiana Moretti o la tarta de queso con un buen vino Moscato**

El restaurante Antonella, del Grupo Le Cocó, ha querido darle una vuelta de tuerca a la celebración del Día del Padre. Regalar una cena en un italiano es un súper plan, pero si, además, se sabe con qué acompañar cada plato de manera experta, la experiencia es completa.

El sumiller de Antonella ha creado el maridaje perfecto para su ya exquisita carta de platos, y todo con auténtico ADN italiano. Entre las recomendaciones que ha ofrecido se encuentran:

Para empezar o compartir:

Una espectacular ensalada de burrata, que hace el "match" perfecto con un buen vino moscato, sacando con el dulzor de su uva moscatel toda la propiedad de la burrata.

Como platos principales, los preferidos del chef:

Tartare di salmone con burrata. Hace un maridaje perfecto con el vino italiano Isola del Sole Igtargiolas, de uva sauvignon blanc, que con su suave dulzor saca las prioridades del salmón y contrasta a la perfección con la burrata.

El best seller de Giulietta, los spaghetti cacio pepe, hace un buen maridaje con el vino italiano Norico Rosso. Se trata de un vino suave de uva cabernet sauvignon y merlot con 6 meses de barrica, lo que ayuda a sacar todas las propiedades a este plato graso, haciendo resaltar el toque de pimienta y queso pecorino.

La conocida pizza Bella Italia de Giulietta hace un buen maridaje con la cerveza italiana Moretti, una cerveza suave y baja en graduación de alcohol, lo que permite no ocultar y realzar todos los ingredientes de esta maravillosa pizza, como el jamón ahumado y las 'perlas de bufala',.

Que no falte un buen postre:

La exquisita y cremosa tarta de queso. Según el experto sumiller de Giulietta hace un buen maridaje con un vino Moscato. Su uva dulce y fina hace que sea un gran acompañante para este delicioso postre.

Además, la experiencia se completa en este italiano madrileño gracias a su ambiente. Antonella tiene el concepto de trattoria con una carta sencilla y cuidada, hecha con gusto, con productos frescos y con un ambiente íntimo y agradable que evoca a un rinconcito de la Toscana. Un restaurante familiar, acogedor y con un toque a pueblo italiano donde parecerá que es la propia 'nonna'; la que sirve sus platos caseros.

Antonella es uno de los cinco restaurantes del Grupo Le Cocó, junto con sus dos hermanos italianos Giulietta y Fellina, y sus dos restaurantes mediterráneos El Columpio y La Cerda.

[www.grupolecoco.com](http://www.grupolecoco.com)

**Datos de contacto:**

Sonia  
629711881

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Restauración](#) [Celebraciones](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>