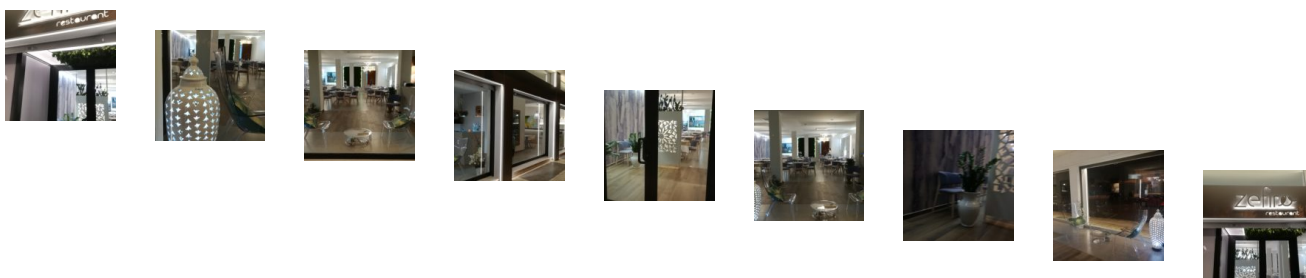


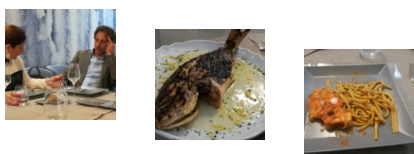
Zefiro, all'insegna della qualità e del buon gusto

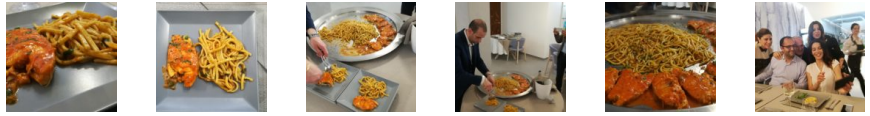
LECCE – Elegante, raffinato, squisito. Il carattere di **Antonio Merico**, 30 anni ancora da compiere, sembra incarnare fedelmente lo spirito e le qualità di **Zefiro**, il nuovo ristorante aperto poco meno di un mese fa a Lecce, in via Pietro Vincenti.



Siamo andati a scoprire da vicino questa nuova location nella quale gusto e buon gusto si fondono meravigliosamente esaltando colori, profumi e sapori di una cucina capace di ergere a protagonista indiscusso sua Maestà il pesce.

Nel press dinner organizzato per i giornalisti dal collega Marco Renna, questi aspetti sono emersi in maniera sin troppo evidente. Una cena prelibata in un luogo che ti cattura in pochi minuti. E così ecco sfilare i piatti "firmati" dallo **chef Andrea De Matteis**: filetto di tonno impreziositi dal sesamo, spaghetti al sugo di cernia, scaloppina di pesce spada con gli agrumi, scialatielli alla cernia, dentice al forno. E poi sorbetto al limone e tortino alla vaniglia. Il tutto annaffiato con un bianco **Teresa Manara di Cantele**.





Una cena raffinata e gustosa capace di esaltare i palati. E la piacevole sensazione di sentirsi a casa. Ecco perché **Zefiro** rappresenta un approdo sicuro per stare in buona compagnia assaporando piatti prelibati che non ti tradiranno mai.