



## Dalla Terra al Fuoco Antico: i menù sublimi di Valbruna

**È** passato poco più di un anno da quando il Ristorante Valbruna di Limena, ultima novità della ristorazione padovana, ha aperto i battenti. Un nuovo percorso che giorno dopo giorno, mese dopo mese, si arricchisce costantemente di continue soddisfazioni per tutti i suoi protagonisti, in primis **Elisa Vianello**, perfetta padrona di casa, terza generazione di imprenditori veneziani legati alla storica distilleria Valbruna, complesso dove oggi sorge il ristorante bistrot Valbruna. Ad accompagnarla **Davide Tangari**, classe 1990, formazione all'Alma di Parma, oggi al comando della brigata: la sua cucina è il risultato delle esperienze presso ristoranti pluripremiati, lavorando accanto a chef come Antonino Cannavacciuolo al "Villa Crespi", Enrico Cerea presso il ristorante "Da Vittorio", "L'Oseleta" di Cavaion Veronese, Oliver Piras del ristorante "Aga" di San Vito di Cadore e ancora al "Il Marchesino" di Milano. Il ruolo di direttore di sala e bar manager è affidato a **Christian Lorenzato**, l'alchimista che progetta e inventa i drink Valbruna risultato dell'unione di tecniche di cucina e mixology, accompagnato dal funambolico bartender **Andrea Camparmò**, suo braccio destro, che ha introdotto le "spezie liquide", ovvero estratti e infusi che possono essere plasmati sulla composizione del piatto e serviti insieme alle proposte culinarie dello chef.

Per il nuovo menù autunnale Davide Tangari ha scardinato le regole: la classica scelta à la carte è stata sostituita da originali menù degustazione, ognuno dei quali comprende piatti e idee che seguono uno specifico denominatore comune. Partiamo **"DALLA TERRA"**: i protagonisti sono i vegetali, una parte dei quali provenienti dall'orto Valbruna di 500 mq (che presto diventeranno 800), trattati per esprimere al meglio tutta la loro essenza come nel **"TRONCO di sedano rapa con porcino cotto, levistico, profumo di gin Gilbach"** e nel **"CHE CAVOLO! Disco di pasta brisé, rosa di cavolo cappuccio, mela, salsa teriyaki"**.

Per il menù **"FUOCO ANTICO"** è stata fatta una grande ricerca di ingredienti idonei per essere domati da fiamma e brace, con il loro fascino primitivo e piccole sfumature fumé, ecco quindi lo **"SGOMBRO alla brace con panure al pomodoro, gin Hendrick's, insalatina di verdura e frutta acida"**, il **"FUSILLONE con salsa genovese, cipolla alla brace e salsiccia di Bra"**, omaggio al recente viaggio di Davide alla scoperta dei sapori campani.



### VALBRUNA

LIMENA (PD) Via del Santo, 2/A

T. 049 645 1237

info@valbrunalimena.com

www.valbrunalimena.com



Attinge proprio alle esperienze di Davide, ai suoi tour e alla sua creatività, l'audace menù **"LA VERSIONE DI DAVIDE"** che si articola in un percorso di 7 portate: a partire dal consueto omaggio al Maestro Gualtiero Marchesi con il **"RISO con burro acido, porcini, dragoncello, midollo di bue"** per proseguire con l'inconsueto incontro di ingredienti dell'**"ANIMELLA alla brace, caffè Jamaica, burro alla menta, shrub d'aceto di mele"**.

Anche i **DESSERT** sono realizzati da Davide Tangari e la sua brigata, cinque golosità che spaziano dagli omaggi alla Campania con **"MAIORI, cioccolato fondente, ricotta, composta di pomodori verdi e mousse di melanzana bianca"**, **"BABÀ DEL CAPO al Rhum Rhum di Capovilla, crumble e salsa di zafferano, gelato al cardamomo"**, al lato classico della pasticceria con la **"SANTA DIPLOMATICA, pasta sfoglia, pan di Spagna, crema diplomatica, bigné alla nocciola Piemonte"** e la versione del Tiramisù di Valbruna **"TIRAMI DOVE VUOI, pailleté feuilletine, cioccolato bianco, cremoso al mascarpone, crème brûlée al caffè"**. ●

