

VALBRUNA

Comunicato stampa n. 6 – 3 giugno 2020

Ristorante Valbruna: tutto sui 4 nuovi menu e sugli ambienti rinnovati

In un ambiente ristrutturato ecco i 3 nuovi percorsi degustazione, Terra – Acqua – Davide, più il temporary Italia Centoperceto “limited edition” per le prime 40 prenotazioni. Pausa al ristorante per luglio e agosto per far posto alla Summer Edition del Bistrot, con nuovi Cocktail, Tapas, Bbq e Pizze in collaborazione con la Premiata Fabbrica Pizza

Ecco in sintesi tutte le novità al Ristorante Valbruna:

- Maggiore spazio tra i tavoli in ambiente green in linea con una filosofia eco-friendly
- Sliding door per assicurare maggior comfort e tranquillità per gli ospiti
- Ambienti igienizzati e sanificati con sanificatore ad ozono
- Bagni rinnovati e ad uso esclusivo per il Dining
- **4 Nuovi menu** degustazione: **Acqua - Terra - Davide – Italia Centoperceto**

Davide Tangari e la sua brigata hanno voluto realizzare **4 menu** in linea con il momento di rinascita che stiamo vivendo, assicurando sempre l’alta qualità degli ingredienti utilizzati e dando spazio anche a piatti vegetariani (grazie anche alla disponibilità dell’orto a pochi metri dal ristorante).

Menu Italia Centoperceto

Omaggio all’Italia di oggi, in linea allo stato d’animo che stiamo vivendo, un personalissimo tributo al nostro Paese in formato **temporary** di **3 portate**, una “Limited edition” solo per le prime **40 prenotazioni**.

Menu Terra

6 portate che proseguono il percorso del menu precedente: include piatti vegetariani come l’**“Insalata di Tempeh di ceci, crema di zucchine, verdure croccanti”**, piatti consolidati come le **“Tagliatelle con ragù di corte e Vermouth Cocchi”** o ingredienti insoliti e graditi come la **“Costatina di asino alla brace con radice di luce al Whiskey Bourbon Bulleit”**. In queste 2 ultime proposte tra gli ingredienti emerge l’uso sapiente dei distillati grazie anche al direttore di sala **Christian Lorenzato**.

Menu Acqua

Costituito da **7 portate**, evoluzione del precedente menu “Mare”, abbraccia ingredienti di fiume come per il piatto **“Avannotti di trota fritti, crescione, maionese al lime”**, di mare con la **“Ventresca di Tonno e taccole”** completato al momento con una **zuppetta tiepida di pomodori datterini, olive verdi e capperi**, e spazia anche sul classico rassicurante come i **“Bigoli al torchio, made in Valbruna, con salsa di acciughe, pinoli e uvetta, scalogno al lampone”**.

Menu Davide

Il menu personalissimo ed essenziale di Davide Tangari giunto al terzo step, dopo “La prima di Davide” e “La versione di Davide”. In questo percorso lo chef si è sentito libero di esprimere la sua creatività, le sue esperienze e le sue innovazioni in un percorso di **8 portate** mixando con abilità classicismo e sapori nuovi. Ecco quindi lo **“Sgombro con rapa di Chioggia, melograno, robiola vaccina, noci”** piatto con cui Davide ha vinto le selezioni Nord del concorso nazionale **Chef Emergente** organizzato da Luigi Cremona, o gli innovativi **“Nervetti con cozze, arachidi e cranberries”**, ma anche lo **Spaghetti Fracasso condito con un personalissimo Miso di Fave”**.

Il Ristorante andrà in vacanza a luglio e agosto per far posto alla Summer Edition del Bistrot, *con nuovi Cocktail, Tapas, Bbq e Pizze in collaborazione con la Premiata Fabbrica Pizza di Bassano del Grappa.*

Press Office Valbruna

Giulia Marruccelli

+39 347 0452739 - gmarruccelli@gmail.com

Valbruna

+39 049 645 1237 - www.valbrunalimena.com