

Metodo classico, degustazione alla cieca allo Chapeau Bistrot

written by laura bernardi | 1 Aprile 2022



Appuntamento con il blind tasting giovedì 14 aprile



Proseguono le serate di degustazione allo Chapeau Bistrot di Redona, il locale diventato un punto di riferimento e luogo di aggregazione della nuova piazza Don Sergio Colombo, di fronte alla chiesa del quartiere. Il prossimo appuntamento è per giovedì 14 aprile, con la prima spumeggiante degustazione alla cieca. La serata a tema celebra infatti le bollicine con metodo classico, con abbinamenti studiati dallo chef del locale Paolo Frisoli.

Per i nasi e palati più fini che riusciranno a indovinare la provenienza di almeno tre tra gli champenoise serviti è previsto a fine serata un omaggio (per prenotazioni 331.6392660). Il menù si apre con carpaccio di salmerino con avocado e mais soffiato; segue la patata pavè con fonduta di pecorino e panna alle erbe. La cena prosegue con raviolo di rapa rossa con ricotta e finocchietto e filetto di maialino con cavolo nero e cremoso di fagioli. “Le serate, organizzate una volta al mese nel giorno di chiusura del locale, aperto normalmente la sera dopo cena solo dal venerdì alla domenica, stanno diventando un’occasione d’incontro per i nostri clienti più affezionati e rappresentano un’ottima occasione per chi ancora non ci conosce di gustare i piatti del nostro chef e scoprire le cantine e vignaioli con cui collaboriamo - commenta **Francesca Bassi**-. Con questa prima degustazione alla cieca festeggeremo Pasqua in anticipo con chi parte e ci prepariamo ad accogliere ai nostri tavoli chi resta con un menù speciale per l’occasione”. A Pasqua il locale propone due menù diversi, oltre a una carta studiata per i più piccoli ospiti. Tra i piatti in carta, crudo di manzo con branzi stagionato, lamponi e zenzero, a seguire, il fusillone di pasta fresca con fondo di melanzana e dragoncello. E ancora, lomo di baccalà con cioccolato bianco e salvia e, per chiudere, la colomba con mascarpone, crumble alle mandorle e agrumi canditi.

Il bistrot, inaugurato a novembre 2020, è ormai una meta per colazioni golose con brioche e torte di pasticceria, pranzi di lavoro, merende con gelato artigianale o cioccolate fumanti, aperitivi gourmet con mixologist per poi proseguire la sera con cene e cocktail.

