ADRIA (RO), AL RISTORANTE MOLTENI PIATTI DELLA TRADIZIONE DI MARE E DI TERRA



Categories: Hotel - B&B - Spa - Ristoranti, News

Al **ristorante Molteni** di **Adria** per gustare una cucina di sapori veri. Situato in centro, con un grazioso giardinetto interno prospiciente il **Canal Bianco** in cui si riverberano le facciate degli storici palazzi patrizi, il **Molteni** permette di effettuare un tuffo nel passato per assaporare l'atmosfera di un'**Adria** d'antan.



Ma il **Molteni**, che nel 2021 festeggia i cento anni di attività, sa stare al passo con i tempi ed è un locale in cui si possono ritrovare i sapori veri, le atmosfere famigliari ma anche un certo stile di approccio con gli avventori.

Il locale propone una cucina tradizionale ma rivisitata, in cui le digressioni innovative non prevalgono mai sui piatti che richiamano costantemente ingredienti e prodotti del territorio.



Una cucina di mare e di terra, del territorio del **Polesine** forgiato e perennemente dipendente da questi due elementi che ne hanno disegnato e condizionato il divenire nei secoli. Il pesce è proposto nel menù in rapporto alla stagione ed al pescato di giornata. I crudi come carpacci di tonno, orata e branzino, scampi e gamberoni



rossi, un piacere alla vista ed un trionfo di gusto, rappresentano l'esaltazione dei sapori più genuini del **Delta del Po**.
Quindi gli antipasti di cappesante ai ferri ed il piccolo e leggero fritto che prende consistenza quando è la stagione delle "**moeche**". Mentre tra i primi, non c'è che l'imbarazzo della scelta tra il risotto Carnaroli del Delta mantecato con scampi e zucca, gli spaghettoni trafilati al torchio con tonno fresco, capperi, melanzane ed olive e gli strozzapreti neri con calamari e pomodorini.



Altrettanto vasta è la scelta tra le proposte dei secondi, dall'imperdibile **anguilla ai ferri**, all'ombrina in crosta di sale, al delicato e gustoso "soaso". Ed alcune ricette sono eredità di un lontano ma non meno gratificante menu proposto nel 1927 dal capostipite Cesare, ma ancora di spiccata e coinvolgente attualità. Come il risotto con il San Pietro oppure il rombo con le patate.
Invece, la scelta tra i piatti di terra, può cadere sui taglioni con **radicchio di Rosolina** od anche sul riso mantecato ai funghi e la carne servita su pietra ollare. Tutti da assaggiare i dolci.
La carta dei vini, varia e ricercata, con la disponibilità di circa 200 etichette, non è esagerata nei prezzi.
Inoltre è possibile portarsi a casa dei piatti ricchi di gusto. Il **ristorante Molteni** confeziona anche gustoso menù da asporto con un'ampia scelta di antipasti, primi e secondi piatti ed anche golosi dessert. La prenotazione telefonica è obbligatoria. (042621295 oppure 3496266586)

www.albergomolteni.it

Piergiorgio Felletti