

MONTECCHIO PRECALCINO (VI), ALLA LOCANDA DI PIERO UN FELICE CONNUBIO TRA CUCINA, CANTINA ED OSPITALITÀ



Categories: [Hotel](#) - [B&B](#) - [Spa](#) - [Ristoranti](#), [News](#)

Da oltre un quarto di secolo, a **Montecchio Precalcino**, antico borgo situato nell'estesa pianura vicentina, appena punteggiata dal vicino omonimo monte da cui trae storia e toponimia, una deliziosa e gustosa cucina, legata alla tradizione, fatta con prodotti scelti, di grande qualità ed equilibrio all'assaggio, è proposta dalla "**Locanda di Piero**".



Si tratta di un ristorante, luminoso ed accogliente in cui **Renato Rizzardi**, chef e titolare propone, insieme a **Sergio Olivetti**, responsabile di sala e sommelier, una gradevole cucina frutto della quasi maniacale attenzione posta nella preparazione degli ingredienti tratti dalle materie prime utilizzate. Per piatti che prendono forma e sostanza solo con il diretto ed unico intervento dello chef sui diversi prodotti che compongono gli squisiti piatti di tavola.

Di recente, la "Locanda di Piero" ha approntato nuovi menu degustazione, coniugando la consolidata qualità a prezzi concorrenziali. Perché il progetto delle nuove proposte di

cucina deata Rizzardi intende avvicinare sempre più clienti alla cucina d'autore per un cambiamento che lo chef vive come una nuova sfida, coniugando il suo stile classico con tecniche innovative finalizzate all'esaltazione dei sapori. Nell'ottica di un nuovo concetto legato alla "economia circolare in cucina", fatta per esaltare ogni ingrediente, valorizzandone così anche le parti meno nobili.

Per questo, alla "Locanda di Piero", i vecchi menu degustazione hanno passato il testimone a 2 nuove idee, che vanno alla scoperta e conoscenza della cucina di Rizzardi, pensati anche per avvicinare giovani,

foodies oppure semplicemente per farsi apprezzare da coloro che amano la cucina d'autore ad un prezzo non eccessivo.

Ed ecco, allora il **Menu "Sosta"**, il primo passo per avvicinarsi al locale con 2 piatti selezionati dallo chef, piccola pasticceria, 1 calice di vino, acqua e caffè, proposto a € 28. Un'idea non impegnativa garantita dalla consolidata qualità della cucina. (Dal lunedì al venerdì). Ed il **Menu "Scoperta"**, ideato per esplorare la cucina di chef Rizzardi con la proposta di 3 piatti che rispecchiano in pieno il suo stile classico, con benvenuto della casa, 2 calici di vino, acqua e caffè a € 37. (Dal lunedì al venerdì)

Accanto ai due nuovi menu primaverili, sono disponibili anche altri due degustazioni di approfondimento, da 5 portate **Menu "Impronta"** e da 7 portate **Menu "Osmosi"**. Restano invariati i piatti che rendono

imperdibile una sosta nel locale, sia nei primi piatti, tra cui sono da provare gli Agnolotti al radicchio di campo e patate con amatriciana di sopressa (salume tipico della provincia di Vicenza) e sfoglie di vezzena e dei sontuosi Gnocchi di patate di Rotzo con anguilla affumicata, arancia, zenzero e sedano verde. Tra i secondi piatti, un Trancio di branzino scottato alle erbe caponata di verdura e cialda di mais Marano ed una primaverile Tagliata di cervo, salsa alla massa di cacao, marmellata all'uva fragola e zucca. Ma una citazione particolare merita il piatto **100% stoccafisso**: Tortelli allo stoccafisso, brodetto e trippa di baccalà, alga wakame e cappuccio viola, che si è aggiudicato la nona edizione del **Festival Triveneto del Baccalà 2018**, conquistando sia il premio della critica che il trofeo Tagliapietra.

Il ristorante "La Locanda di Piero", è aperto: martedì – venerdì 12:30/15; 19:30/23. Lunedì e sabato 19:30 – 23, mentre la domenica il ristorante è disponibile per eventi privati. eventi@lalocandadipiero.it

<https://lalocandadipiero.it>

(Piergiorgio Felletti)

