RISTORANTE AL PADOVANINO, I SAPORI DELLA TRADIZIONE SI FONDONO IN PIATTI CREATIVI E INNOVATIVI

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

Locale luminoso, arredo elegante e funzionale con spicchi di modernità disseminati quà e là che lo rendono familiare ed accogliente, tavoli curati, personale gentile ed attento. Il **Ristorante Al Padovanino**, al civico 1 di **via Santa Chiara** a **Padova**, sorprende e coinvolge già entrando.

Il ristorante dispone di 18 coperti, tavoli apparecchiati con gusto nei dettagli da cui si intuisce la cura e l'entusiasmo profusi dallo **chef Stefano Mocellin**, dalla sua brigata e dal professionale personale di sala, per mettere a proprio agio il cliente.

Ma è la proposta del menu che sorprende. Oltre a denotare l'utilizzo rispettoso delle materie prime, abbinato ad un'indubbia capacità creativa, ad una evidente conoscenza delle diverse tecniche culinarie ed un'assoluta padronanza degli strumenti di cucina, **chef Mocellin** propone piatti anche tradizionali ma rivisitati con un'innovazione che pare spinta ma

invece sorprende perché accompagna la fusione degli ingredienti al gusto ed all'equilibrio dei diversi piatti.
Nelle preparazioni, **chef Mocellin** ha perfezionato fino all'eccellenza la cottura di diversi piatti nel **kamado** che non è un normale barbecue, in quanto la sua forza risiede nella combinazione della forma ovale e nella possibilità di regolare il flusso d'aria. Tra i piatti cotti nel **kamado**, spicca un risotto alla brace molto equilibrato ed elegante ed una interessante ostrica al BBQ.
E traspare una cura particolare nell'impiattamento, mentre il servizio al tavolo eccelle nella presentazione delle diverse portate.

Diverse le proposte di menu degustazione; tra cui "**La mia storia a mano libera**" che mette nel piatto 5 portate che lo chef seleziona ogni volta dai vari menù in carta per rendere il cliente partecipe delle sue esperienze culinarie.

Ed ancora, "**Extremis**", un menù che non è sempre presente. Varia in base alla disponibilità dei prodotti ed all'estro dello chef. Si tratta di un menù alla cieca con piatti creati al momento, non presenti in carta. Questa condizione rende il menu diverso ogni volta, in grado di proporre al cliente una esperienza culinaria, unica e mai ripetitiva.

E per un omaggio a **Milano**, città che ha consentito a chef Mocellin di maturare l'esperienza piu significativa della sua carriera, ecco il menu "**Milan**". E non poteva mancare un tributo al natio territorio veneto con il menu "**Venessia**", con un trionfo di pesce, in cui spiccano, oltre alle ostriche BBQ, anche una stuzzicante sarda gratinata alla griglia ed un risotto ad alternata visione cromatica B/N, al nero di seppia, pecorino e limone con carpaccio di seppia marinata alla mediterranea.
Disponibile anche un completo menu alla carta con un'ampia scelta di sfiziosi antipasti, appetitosi ed anche sorprendenti primi oltre a secondi di pesce e carne. Dessert golosi ed un caffè con sorpresa chiudono un'esperienza di qualità e gusto, all'insegna della creatività e del rigore, che non trova riscontri nel panorama gastronomico patavino.

Ottima e variamente modulata la **Carta dei Vini** in rapporto all'etichetta, che consente un'ampia scelta per un abbinamento equilibrato con i piatti in menu. In alternativa, è possibile seguire le indicazioni competenti del direttore di sala, **Giuseppe Brusamento**.
Aperitivo da martedì alla domenica dalle 18. Ristorante aperto dal martedì alla domenica dalle 19,30. Pranzo solo su prenotazione. Giornata di chiusura il lunedì.
Per info e prenotazioni: ristorante@padovanino.com

https://padovanino.com

Piergiorgio Felletti