

SOTTOMARINA, RISTORANTE BISTROT M4CENTO TRA TRADIZIONE CULINARIA E PROPOSTE INNOVATIVE



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

A **Sottomarina**, propaggine turistica e balneare di **Chioggia**, tra le diverse proposte enogastronomiche di qualità offerte dalla suggestiva località clodiense, spicca il **ristorante bistro M4Cento**. Un locale in cui, accanto al bistro dal taglio informale ma rispettoso della qualità delle



proposte culinarie inserite nella carta, nel ristorante, ampio, luminoso ed accogliente, intende esprimere e proporre una ristorazione originale fatta di piatti che raccontano attraverso i prodotti utilizzati ed i profumi che emanano, una storia legata al territorio, alla tradizione ma con un occhio all'innovazione ed alla ricerca di nuovi piatti densi di sapore. Perché in cucina, tiene a sottolineare il giovane chef, **Andrea Pensotti** "Si preparano piatti che esprimono anche arte e poesia". Così, in questo locale emergente nel panorama enogastronomico

chioggiotto, si può gustare del buon pesce fresco selezionato tra le pescate portate in porto dalle barche di **Chioggia**. E si possono gustare piatti semplici ed essenziali all'apparenza, ma molto ricercati nella preparazione e nell'abbinamento dei gusti che denotano, oltre alla particolare sensibilità di cucina di chef Pensotti, anche una rilevante e sicura abilità di tecnica culinaria. Il servizio in sala è efficiente, giovane, molto disponibile ed attento alle necessità del cliente, cui sono è proposta un'ampia scelta di menu, variamente modulata in





rapporto alle richieste. Da provare il menu degustazione di quattro portate: calamaro con spuma di patate e tartufo ed erbe di campo; la carbonara di mare, di secondo piatto, la costoletta di rombo con verdura di stagione, amarone e melograno, per dessert la pana cotta. Mentre il menu degustazione di sei portate, propone, crudo di ricciola con capperi e pomodoro confit, estratto al melograno; mazzancolle su passatina di fagiolo borlotto, ostrica e rosmarino, risotto del Delta, gnocchetto mantecato, una

sorprendente luserna (carciofi, insalatina di rape rosse e guazzetto di crostacei) e per dessert brownies alla castagna, ricotta di capperi e miele. Ma il ristorante bistrot propone anche percorsi innovativi, come nel corso di un recente evento enogastronomico "**Terra, mare & drink**"; una cena preparata a quattro mani che ha visto in cucina cimentarsi con lo chef, Andrea Pensotti, il collega padovano **Paolo Giraldo**, del **ristorante Corteverdechiara** di **Correzzola** (Pd). Originale ed alquanto ardita la cena proposta, che ha visto unire le sicure esperienze di Pensotti nei piatti a base di pesce e la maestria nel trattamento delle verdure espressa da Giraldo, ad ogni piatto cocktail in abbinamento (Garibaldi, Gagliardo, Fagiolo Magico, Occhio alla triglia, Vecchio Radicale), ideati per l'occasione. Preparati da **Davide Mastromauro**, del locale **Alle Erbe** di **Vicenza**, **Giacomo Diamante** di **Enjoy-Artigiani del bere** (Vi) e **Riccardo De Bei** del **M4 Cento Restaurant Bistrot**. La cantina offre un'ampia scelta di etichette sia con bollicine, **Prosecco** e **Franciacorta**, che bianchi fermi Doc e Docg. (info@m4centorestaurant.com)



(Piergiorgio Felletti)