

Il Chiosco di Bacco si è rinnovato con una nuova formula di menù di mare

Attualità - 29 dicembre 2019 - 13:26



Il Chiosco di Bacco è ormai un'icona nella ristorazione non solo locale, ed il grande merito è di Roberto Cenni, sua moglie Daniela, lo Chef Christian Semprini e tutto il loro staff che rendono ambienti e cucina una vera chicca d'eccellenza.

Estrosi, professionali e determinati, sono certamente questi gli aggettivi che più gli si addicono. Ristorante unico nel suo genere, sito in Poggio Torriana, ma ora raggiungibile solamente passando da Santarcangelo a causa della chiusura del Ponte Marecchia che collega Torriana a Ponte Verucchio: è descritto nella guida Michelin come uno tra i più apprezzati, eleganti e raffinati della Romagna.

L'amore per il loro lavoro, la voglia di crescere, i continui corsi, l'informazione, la passione e la dedizione, oltre che l'innata predisposizione per il mangiar bene, hanno trasformato in poco tempo "il chioschetto di piade" in un sacrario del buon gusto.

La carne è stato da sempre il loro piatto forte per eccellenza. Utilizzano materie prime certificate, frutto di una ricerca dettagliata e costante avendo cura ed occhio per la propria clientela. Trattano da sempre vari tipi di razze, le più conosciute sono la marchigiana, la chianina e la romagnola, ma servono anche vere chicche come il Wagyu, un prodotto unico e speciale, conosciuto da appassionati e gourmet di tutto il mondo. Da qualche tempo però, il Chiosco di Bacco si è voluto rinnovare.

Funghi e "ciccia" rimarranno sempre dei must, ma forti dell'esperienza vissuta, dell'amore per il loro lavoro, del gusto per il gusto ma soprattutto affiancati da uno Chef giovanissimo ma altrettanto estroso, bravo e preparato, hanno deciso di osare nella sfida per eccellenza e grazie a Christian Semprini il Chiosco si è colorato e profumato di mare. Piatti studiati, ricercati in cui quotidianamente la qualità e la freschezza del pesce diventano fondamentali nei loro piatti per ricreare il giusto compromesso tra gusto e passione. Il Chiosco di Bacco proporrà ai suoi clienti piatti gourmet, studiati e selezionati per rendere la cena un vero percorso sensoriale.



Sara Ferranti