

## Al Meni, anche il ristorante Quartopiano protagonista con lo show cooking di Silver Succi

**Attualità** - 06 agosto 2021 - 15:27



Non poteva mancare la proposta del **Quartopiano Suite Restaurant** all'ottava edizione di **Al Mèni**, la kermesse dedicata alle eccellenze enogastronomiche e alle cose fatte con le mani e col cuore. Il circo dei sapori torna nelle giornate di domani, sabato 7 agosto, e domenica 8 agosto, dalle 10:00 del mattino fino alle 23:00.

Nella "Piazza dei Sogni", di fianco al Teatro Galli, Quartopiano Suite Restaurant sarà presente con la sua proposta **street food 'gourmet'**. Sei piatti d'autore, due proposte per portata dal primo al dolce, pensate dallo **chef Silver Succi** che ad Al Mèni sarà presente anche in un'altra veste. Sabato sera, dalle 22:00 alle 23:00, lo chef del Quartopiano sarà infatti protagonista dello **Show Cooking** nell'Arena Francesca da Rimini, dove realizzerà la sua speciale **zuppa estiva** a base di bottoni di cipolla brasata, bocconcino di sogliola, cozze pastorizzate, spuma di cocco e acqua di pomodoro e levistico.

Per accedere alla manifestazione è richiesta la certificazione verde Covid-19.

### LE PROPOSTE STREET FOOD DEL QUARTOPIANO

Lasagna al ragù di cortile con pancetta piacentina D.O.P, porcini e susine "Sangue di Drago"

Gnocchetti di patate rosse al ragù di pesce (Az. Ecodesce) con fonduta di pomodori, zucchine e fiori di zucca

Sgombro marinato e cotto su zuppa di peperoni con pomodori dell'orto e pane fritto

Cubi crudi di tonno "Alalunga" (Az. Ecodesce) con crostone di pane integrale, aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P. e julienne di verdure

Zuppa inglese del maestro Federico Fellini



Tartelletta con cremoso di cioccolato al latte e albicocche al timo