

Alta cucina in Riviera

Proposte creative e menu degustazione sempre aggiornati nel ristorante Quartopiano, locale di successo sul lungomare di Rimini che, all'interno del complesso in cui si trova il Centro Congressi SGR, offre un'esperienza culinaria di livello, tra suggestioni del territorio, tocchi insoliti e servizio impeccabile



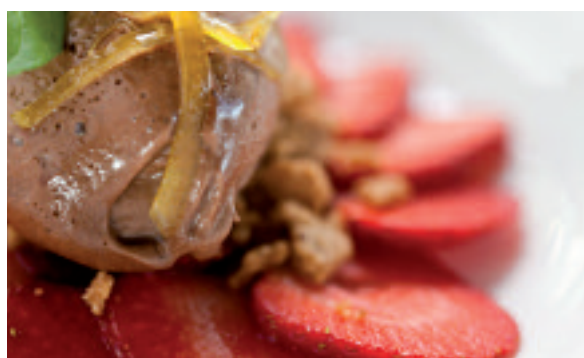
La sala è sempre inondata di luce, sia per i grandi lampadari a vetro che scendono a illuminare i tavoli, sia per le ampie vetrate che danno sul Roof Garden esterno

Un'esperienza di ristorazione a tutto tondo, in cui la passione della cucina e dello staff di sala fa fare la differenza, e uno chef di talento e carattere. Sono questi i punti forti del ristorante Quartopiano, proposta di alta gastronomia sulla Riviera Romagnola e locale ormai affermato diretto da Andrea Tani. All'interno del complesso che ospita il Centro Congressi SGR, su lungomare di Rimini, Quartopiano offre, all'interno di una sala elegante, una cucina profondamente radicata nel territorio, ma contemporaneamente creativa e con tocchi insoliti. A dirigerla lo chef Silver Succi, romagnolo doc, che predilige il pesce, data la suggestione del vicino mare, le carni e i primi locali. Succi, che ha potuto apprendere le tecniche e i segreti dell'alta gastronomia al fianco di cuochi come Gualtiero Marchesi, Vincenzo Cammerucci e Mauro Uliassi, propone una cucina creativa e ricercata, all'insegna della rivisitazione dei piatti della tradizione. Gli ingredienti, freschi di stagione, sono la base per ricette che hanno sempre uno spunto originale, anche nella pre-

sentazione, oggetto della massima cura, e sanno trasmettere il gusto e la passione per la cucina di qualità. Inoltre, le degustazioni variano ogni settimana, per permettere un excursus completo dei piatti dello chef, da abbinare a una ricca carta dei vini, in cui, accanto alle produzioni più rinomate si trovano etichette di nicchia, di piccole cantine nazionali e internazionali.

Per quanto riguarda l'ambientazione, la sala si apre, durante la bella stagione, verso l'esterno. Qui, nella grande terrazza del Roof Garden, affacciato direttamente sul mare, si possono anche allestire cocktail e buffet in occasione di eventi e meeting. L'intero ristorante, poi, può trasformarsi in location per pranzi di lavoro, cene di gala e party aziendali, con una capienza che raggiunge i 150 posti. Se, invece, non sono previsti eventi, Quartopiano ha scelto di contenere i coperti a una cinquantina di persone, per conservare l'atmosfera intima e raccolta ideale per serate in coppia o con gli amici. **G.G.**





Ristorante Quartopiano
Via Chiabrera 34C - 47924 Rimini
Tel. 0541393238
www.quartopianoristorante.com
info@quartopianoristorante.com