

# La via Emilia

## Quartopiano Suite Restaurant

Destinazione gourmet sulla Riviera romagnola, propone un percorso enogastronomico di alto profilo, costruito attorno a un ambiente elegante, con terrazza che guarda al mare, un servizio attento e un menu ricco di suggestioni locali riviste dalla creatività dello chef Silver Succi

**I**l è la cucina creativa, sapientemente ideata e realizzata dallo chef Silver Succi – allievo di maestri di fama internazionale come Gualtiero Marchesi, Vincenzo Cammerucci e Mauro Oliassi – il tratto distintivo del Quartopiano Suite Restaurant: proposta gourmet per la cena sul lungomare di Rimini che ha meritato una menzione sulla Guida Michelin e che sarà ospitata ad Expo 2015 all'interno dello spazio di Eataly per rappresentare la cucina emiliano-romagnola. Ambientazione elegante, mise en place ricercata e un menu che si trasforma in un percorso alla

scoperta di una tradizione culinaria antica come quella emiliano-romagnola profondamente innovata: a raccontare questa terra sono infatti gli ingredienti che provengono da fornitori locali e richiamano ricette consolidate, ma senza in alcun modo precludere il confronto con altre cucine e altre tecniche di lavorazione. Silver Succi abbina sapori e consistenze in chiave personale ed artistica, con una costante cura dei dettagli e una grande attenzione per l'esperienza estetica, oltre che per quella gustativa.

Modificando ogni settimana gli elementi che compongono i menu degustazione, propone non solo un excursus sull'intera propria cucina, ma può anche seguire fedelmente il ritmo delle stagioni e utilizzare nei suoi piatti solo prodotti freschi. In parallelo, continua a creare nuovi accostamenti e a sperimentare idee originali, da servire insieme a un'accurata selezione di etichette che percorrono tutti i migliori terroir, autoctoni ma non solo. **G.G.**



### QUARTOPIANO ALL'EXPO

Il Quartopiano Suite Restaurant è stato scelto per rappresentare l'Emilia-Romagna a Expo 2015. Sarà infatti presente all'interno dello spazio di Eataly per tutto il mese di agosto, offrendo al pubblico una selezione dei piatti simbolo della propria filosofia, fatta di ingredienti di altissima qualità, fornitori locali, stagionalità rigorosa e grande creatività in grado di trasformare le ricette della tradizione in proposte originali, con insolite combinazioni di sapori e perfetto equilibrio tra la ricerca del gusto e la composizione estetica. Per l'occasione lo chef ha voluto ideare alcune nuove proposte, da provare nell'ambito della carta degustazione nei mesi che precedono la partecipazione all'Expo e che potranno rientrare nel menu dell'evento, come la lasagnetta al forno con fonduta di formaggi, ragù di lepre e zucca o la pasta battuta al ragù di seppia e coulis al prezzemolo, per chi preferisce i sapori del mare.

### GASTRONOMIC TRAILS

## The Via Emilia Quartopiano Suite Restaurant

Gourmet destination on the Riviera of the Romagna, offering a top-quality menu in an elegant setting, with terrace overlooking the sea, attentive service and a menu full of local delights reworked with the creativity of the chef Silver Succi

**T**he hallmark of the Quartopiano Suite Restaurant is their creative cuisine, expertly conceived and created by chef Silver Succi – pupil of internationally renowned masters such as Gualtiero Marchesi, Vincenzo Cammerucci and Mauro Oliassi. A great choice for a gourmet dinner on the seafront at Rimini that has merited a mention in the Michelin Guide and will be present in the Eataly area at Expo 2015 to represent the culinary excellence of Emilia Romagna. An elegant ambience, the finest ingredients and a menu that is a journey of discovery through the age-old culinary traditions of Emilia Romagna but with profound innovations. The ingredients that recount the story of this region are sourced from local suppliers and are the choices of long-established recipes. The dishes on offer make for interesting comparisons with other cuisines and other techniques. Silver Succi combines flavours and textures in his own personal, artistic way, with constant attention to detail and great attention to the aesthetic experience as well as to the palate. Changing the items on the tasting menu

### QUARTOPIANO AT THE EXPO

The Quartopiano Suite Restaurant has been chosen to represent Emilia Romagna at Expo 2015. It will be present in the Eataly area for the entire month of August, offering the public a selection of dishes that are the symbol of his own philosophy, the highest quality ingredients, local suppliers, rigorous selection of fresh seasonal produce and great creativity capable of transforming traditional recipes into new original dishes, with unusual combinations of flavours and perfect balance between taste and aesthetic composition. For the occasion, the chef has chosen to create new dishes, to be tried as part of the tasting menu in the months preceding participation in Expo 2015 and that could also be included in the menu for the event, such as lasagne with melted cheese, hare and courgette sauce or pasta battuta [chopped pasta] with a sauce of cuttlefish and parsley coulis for those who prefer the flavours of the sea.

weekly, he offers not only a journey through the whole of his culinary collection, he also faithfully follows the rhythm of the seasons and uses only the freshest local produce in his dishes. At the same time he continues to create new combinations and to try out original ideas, to be tasted with a carefully studied selection of wines grown on the best terroirs, natives and incomers. **G.G.**

