



*Distanza: da Brescia 7,5, da Mantova 97,
da Cremona 54, da Piacenza 79*

(in km, rispetto al centro città)

Fotografie: Andrea Rinaldi

*Archivio:
No.29/03*

*Location: RISTORANTE
CARNE & SPIRITO*

Categoria: RISTORANTE

Indirizzo: Via dei Gelsi, 5 Brescia

Recapiti: 030 2070441

www.carneespirito.it

Chiuso: sabato a pranzo e domenica

{ Cucina tra gusto e seduzione

*Al rinnovato Ristorante Carne & Spirito, Paride Pedroni presenta
due grandi novità: menu afrodisiaco e Bourguignonne*

di Manuela Monteverdi

«**L**a seduzione del gusto. Il filo conduttore della nostra cucina che vuole sorprendervi con il piacere dell'incontro, dello sfizio, e di un servizio impeccabile». Ecco il punto di partenza per tutti coloro che amano il buon cibo e il buon vino, per tutti coloro che ama-

no i piaceri della tavola. E proprio da qui diparte il nuovo concept del Ristorante Carne & Spirito che già nel nome rivela la duplice formula della felicità, connubio tra passione e gusto, tra cucina ed eros. Ecco che Paride Pedroni, titolare dell'Hotel Noce e del nuovo ristorante, ha voluto ripensare totalmente il menu rendendolo

una chicca, tutta unica, che grazie alle sue proposte culinarie attirerà per curiosità e qualità, regalando un viaggio multisensoriale all'insegna dell'innovazione e della tradizione. La passione per la qualità rimane immutata, ma la proposta è stata completamente rinnovata per nome, ambienti e percorsi di gusto.





E Carne & Spirito si presenta allora come il primo ristorante afrodisiaco della città

In primis, ben equilibrato e tutto da provare, è il nuovissimo menu afrodisiaco dedicato a chi desidera risvegliare la passione del gusto e a chi vuole ritrovare nella cucina - e nell'accostamento dei suoi ingredienti - la giusta dose di sensualità. E Carne & Spirito si presenta allora come il primo ristorante afrodisiaco della città, dove l'incontro di gusti e sapori, l'utilizzo della materia prima di grande qualità e il piacere di

condividere queste emozioni culinarie con altri commensali riportano al necessario e ancestrale rito della convivialità. Per chi vuole essere ulteriormente coccolato dai servizi dell'Hotel Noce, Paride presenta le «Fughe romantiche», deliziosi pacchetti cena e pernottamento per degustare al meglio l'accoglienza dei padroni di casa che, con professionalità ed esperienza, sapranno farvi sentire davvero viziati.





dal **MENÙ**

○○○

*La fiorentina
di Premium Black Angus*

○○○

*Casoncelli al trevigiano
con crema al gorgonzola malghese*

○○○

*Luccio del Garda in concia
con la polenta abbrustolita*

piatti **FOTOGRAFATI**

○○○

*Cocktail di frutta esotica con
gamberi*

○○○

Antipasto misto di salumi

○○○

*Mousse al cioccolato e peperoncino
con panna montata e ciliegie
sciropate*

○○○

Bourguignonne



Ma ritorniamo all'anima: il locale da poco ristrutturato, accogliente e di grande familiarità, non dimentica però le sue radici che si legano alla grandissima qualità della carne: tagli pregiatissimi alla griglia, il Premium Black Angus Americano, il Filetto di Fassona piemontese e i Cube Roll di Scottona Bavarese sono solo alcuni dei tagli di carne, protagonista assoluta, che vengono presentati al desco. «O amate la carne o ve ne

innamorerete» celebra lo slogan del ristorante: non una possibilità, bensì una certezza. Gli amanti di questo secondo piatto e della tradizione avranno così la possibilità di provare un percorso di sapori semplici e autentici che sorprenderà. Così come inaspettata è la nuovissima proposta della Bourguignonne, la tradizionale specialità svizzera che incrementa la convivialità e permette alla cena di prendere una svolta differente.



Cuocere la carne direttamente al tavolo permette infatti al commensale di entrare in qualche modo nell'anima del ristorante - nella cucina - e nello stesso tempo gli permette di essere parte attiva della preparazione del suo piatto. L'attesa della cottura induce al colloquio e crea un'atmosfera rilassante e poco formale, perfetta per cene con gli amici o anche per cene a lume di candela. Un piatto semplice, veloce: qualche bocconcino di manzo accompagnato da golose salse in cui intingere la carne non appena sarà cotta nell'olio bollente. Salse preparate dalle accorte mani della brigata di cucina e studiate per esaltare

le caratteristiche della portata principale. Una ad una, in fila, giungono la salsa ai peperoni, l'aceto di mele - per un sapore agrodolce -, la salsa rosa - classica ma perfetta per stuzzicare l'appetito -, la altrettanto nota salsa tartara, la piccante senape per i più caparbi e l'intensa salsa all'aglio. Annaffiando questa innovazione con una delle molte etichette nazionali e internazionali consigliate da Paride, si potrà davvero ritrovare la gioia dell'unione tra Bacco e il buon cibo. Perché in fondo «senza Cerere e Bacco l'amore è debole e fiacco».

fine }