

IDENTITÀ GOLOSE



Guida 2018

Guida ai ristoranti d'autore in Italia e nel mondo
con i premi alle giovani stelle

Novità
Guida
2018



— Emilia Romagna —

Quartopiano

Quartopiano è un ristorante elegante, moderno all'ultimo piano di un edificio adibito a centro direzionale. C'è un'accogliente sala interna e un'ampia terrazza per la bella stagione, in una parte riminese meno modaiola. Per dirla alla **Federico Fellini**, riminese per eccellenza: "La vita è una combinazione di pasta e magia". E **Silver Succi** da Forlimpopoli combina tecnica, creatività e tanta passione, rendendo magica l'esperienza gastronomica di questo locale.

Una cucina "di collina", proposta a due passi dal mare. Un cuoco che vanta una lunga esperienza con pilastri del panorama gastronomico italiano: **Marchesi**, **Gino Angelini** e **Vincenzo Cammerucci**. Il servizio in sala è curato con una carta dei vini enciclopedica per circa 600 etichette alcune segnate con cuore per rilevare la preferenza assoluta da **Fabrizio Timpanaro**, intenditore esperto e cerimoniere attento.

Se la cucina di **Silver** e la sua brigata non perde di vista la tradizione, è interessante la contaminazione dolce-salato e i giochi di temperature in alcuni piatti come i Tortelli di grano arso al ripieno di rombo con salsa di zucchine e bottarga di rombo oppure il Roast-beef di tonno con i fagioli e anche un'insolita Parmigiana rivisitata con un gelato al peperone rosso perfetto per equilibrare le note sapide a quelle affumicate. Consigliata la prenotazione per il menu serale. L'apertura del pranzo prevede un servizio self service a buffet, diverso dalla cena, per una pausa pranzo di qualità.



Cinzia Benzi

laureata in Psicologia, è stata rapita dalla galassia di *Identità Golose*. Se lo studio del vino è la sua vita, la vocazione di buongustaia è una scoperta in evoluzione. Autrice di diversi libri, ultimo "Vino: Femminile, plurale" (Giunti)



Chef
Silver Succi

Sous-chef
Ronny Gattei

Ai dolci
Ronny Gattei

In sala
Fabrizio Timpanaro

In cantina
Fabrizio Timpanaro

Contatti

+39 0541 393238
via Chiabrera, 34c
47924 - Rimini
quartopianoristorante.com
info@quartopianoristorante.com

Chiusura
domenica

Ferie
1-10 gennaio

Carte di credito
no JCB

Menu degustazione
48 e 58 euro

Antipasto
20 euro

Primo
19 euro

Secondo
20 euro

Dolce
9 euro

Testata: Identità Golose
Pag: online
Diffusione: online
Data: 29/11/2017
Periodicità: quotidiano

Informazione individuata su richiesta del fruitore per suo uso esclusivo. Riproduzione vietata.



Lo chef consiglia
Guido, lungomare Guido Spadazzi 12, Rimini,
ristoranteguido.it

+ 39.0541.374612



Dove dormire
Grand Hotel Rimini, parco Federico Fellini, Rimini,
grandhotelrimini.com

+ 39.0541.56000



Cos'ha scoperto lo chef
è affascinato dallo studio dei lievitati: pane,
panettoni e colombe

Perché fermarsi

per un'esperienza a due passi dal mare con piatti
"di collina" gustosi e creativi, ben supportati da
una produzione di ottima pasta fatta in casa, oltre
a lievitati dolci e salati