

Ristorante OR Cucina d'Arte

Punteggio: **5 / 5**Prezzo (escluso bevande): **60 / 100,00 euro cad.**

Strada Grintorto, 8, 29010
Grintorto di Agazzano (PC)

331 9137482

www.or-cucinadarte.com

PATRON: Paola Pacinotti /
CHEF: Mauro Brina / Davide
Modesti
PASTRYCHEF: Andrea bosini
BRIGATA: Lorenzo Gessa, Davide
Garlaschè, Paolo Mombelli e
Matteo Febbraio



Specialità consigliate

Antipasti

- Triglia cotta a bassa temperatura, panure al nero di seppia e pomodoro, topinmbur in due consistenze, ketchup ai frutti rossi
- Tartare di Filetto di Fassona, Spuma e Polvere di Capperi di Pantelleria, Maionese alla Senape in Grani, aria di Soia, Gelatina al Lime e Vele di Ceci
- Terra di olive nere, crema di zucchine cocco e curcuma coulis di pomodoro piccante, lamelle di cavolfiore croccante, carote e zucchine al burro e in chips e

Giropizza 12 euro il venerdì

Chiama subito per prenotare,

Pizzeria, Ristorante Cerimonie Cene Aziendali Spazio Bimbi Ampio parcheggio

borgodegliuliviresort.it

APRI

Vieni a trovarci su
Facebook



Simon's Food

Mi piace questa Pagina

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Seguici anche su
Instagram!



simonsitalyfood

Follow

1273 18293

The best italian blog of
restaurants and trattorias 🍴
✉️ DM for Business Inquiries 📷
real photo 📝 real reviews:
follow me 📍 #simonsitalyfood
www.simonitalianfood.com/



Ultime news!

- sorbetto alla mela verde e sedano
- Scampi leggermente scottati su crumble salato all'olio di oliva, spuma di patate e pioggia di tartufo nero
- Losanghe di Lingua di Vitello Cotta a Bassa Temperatura nel The Nero Affumicato, Riduzione di Sherry e Cipollotto alla Cenere

+ Primi

+ Secondi

+ Dessert

A **Grintorto** non ci si arriva per caso, non è di passaggio, devi sentirtene parlare e lasciare che la curiosità faccia tutto il resto. Già il nome Grintorto mi evoca un mondo fiabesco, sarà l'assonanza con Grifond'oro ma mi ricordano i racconti della Rowling e di Harry Potter.

Ed infatti mi sbagliavo di poco...

Grintorno è un borgo che risale al 1200 e si trova nella provincia piacentina. Qui un antico castello è stato ristrutturato e trasformato in un luogo di alta cucina. I titolari **Eugenio Oddone Reni**, e la moglie **Paola Pacinotti**, hanno creato una meta gastronomica frequentata anche da personaggi vip e politici.

Non sapevo dell'esistenza di questo posto magnifico, ma come sempre accade i social e la mia ricerca continua sui ristoranti mi ha portato in questa piccola frazione di Agazzano (PC). Dopo una serie di vie attraverso le campagne si arriva in questo che all'apparenza sembra essere un casolare. Parcheggio, mi avvio a piedi e dopo la piccola strada sterrata mi si apre un luogo incantato con il suo castello.

L'interno è diviso in diverse stanze tutte affrescate, La sala Blu, la Sala della Caccia e la Sala Camino, ognuna con una propria identità. A completare la scelta, una taverna utilizzata per lo Chef Table, una zona in totale riservatezza. Ci accompagnano nella stanza Blu, caratterizzata dai colori oro e turchese alle pareti. Il grande specchio sopra al camino acceso, i candelabri alle finestre e gli arredi d'epoca completano un'atmosfera magica.

Eh si, sembra di essere all'interno dei racconti dove grandi battaglie, draghi e cavalieri erano i protagonisti!

Un luogo che affascina da subito. Naturalmente appena accomodati, mi alzo per curiosare nelle altre sale. Tutte affrescate dal soffitto alle pareti, con raffiguranti draghi e decori dorati, sono uno spettacolo per la vista.

Ma è ora di provare la cucina!

Se l'atmosfera richiama il passato la cucina è invece moderna, rivisitazioni di piatti italiani dalla forte componente creativa. Dal menù alla carta scegliamo la degustazione di 5 portate. Prima di iniziare ci facciamo conquistare dalle varie sfiziosità dello chef, un **amuse-bouche** che comprende: **Tuille alle mandorle con salmone marinato al wasaby, crème fraîche all'erba cipollina e semi di sesamo nero, pera in osmosi di rum, caviale di aringa affumicato e scorze di lime, spaghetti aglio olio peperoncino, vellutata di sedano rapa, polvere di**



8 marzo, festa della donna. 20 Chef donna nella grande

ristorazione
3 Marzo 2019



Cercasi Cuoco per stagione estiva - Ristorante a La Spezia

2 Marzo 2019



Lo Chef Roberto Conti sarà il nuovo Executive Chef del ristorante

l'hotel De La Ville a Parma
5 Febbraio 2019



Menu San Valentino: Simon vi consiglia 6 ristoranti

esclusivi.
30 Gennaio 2019



Gli auguri di Natale in un video, dagli Chef e dai protagonisti

più famosi!
21 Dicembre 2018

caffè e formaggio in foglie di castagno e la coppa piacentina, omaggio al territorio.

Bene, proprio bene. Ci piace!

Attendiamo quindi le portate vere e proprie che non tardano ad arrivare. Prima l'antipasto, "**Triglia cotta a bassa temperatura, panure al nero di seppia e pomodoro, topinambur in due consistenze, ketchup ai frutti rossi**" poi il primo, una rivisitazione della celebre **Cacio e pepe**. Uno **Spaghettono monograno Felicetti al cacio e pepe su letto di gamberi rossi marinati al lime**.

Un'alternanza di sapidità e dolcezza che attribuisce al piatto un grande "wow" spontaneo. La dolcezza del gambero sardo, la sapidità e la cremosità della crema di caciocavallo con l'acidità del lime sono follie di bontà.

Proseguiamo con il secondo composto da "**Ricciola di fondale cotta a bassa temperatura in crosta leggera di mandorle, crema di zafferano al profumo di liquirizia e nido di sedano croccante**". Da sottolineare la bontà della salsa allo zafferano in abbinamento alla dolcezza della ricciola, ingrediente piacevolmente apprezzato e che mai avrei pensato di trovare abbinato al pesce.

A questo punto, ormai consapevole della qualità, mi svelo senza remore presentandomi allo chef, anzi agli chef!

Mauro Brina e Davide Modesti, sono due giovani talenti dalle esperienze importanti. La loro cucina è frutto di un binomio perfetto, dove le portate seppur elaborate per abbinamenti, ingredienti e tecniche di cottura, sono armoniose al palato. Punto distintivo in ogni piatto sono i giochi di consistenze e i contrasti di sapori che divertono senza stancare. Un modo creativo di realizzare piatti che ritroveremo anche nello scenico dessert finale, "**Dolce Condiviso**". **Una tavolozza gustosa creata al momento davanti al cliente.**

*Su ispirazione del celebre **chef Grant Achatz** del ristorante **Alinea di Chicago**, gli chef disegnano e compongono artisticamente questo dolce dai colori e ingredienti differenti. Ti ritrovi come un bambino ad assaggiare con le mani **gelatine al mango e passion fruit, spugne alla nocciola, ma anche ad intingere il cucchiaino nella purea di passion fruit e lamponi, a provare la zuppetta di cioccolato bianco e yogurt greco, la spuma di yogurt e la terra di cioccolato**. Al centro la tentatrice sfera di cioccolato una volta rotta, svelerà il suo misterioso contenuto, composto da **cremoso al cioccolato bianco e passion fruit con crumble alle mandorle**, degna conclusione di un'opera golosa.*

Non manca infine dopo le coccole finali un tour con gli chef nella parte posteriore del castello. Un lato incantevole e romantico destinato a cene estive e adatto a ricevimenti grazie al terrazzo affacciato sull'**Orangerie, la serra, la fontana e il grande giardino**.



La tua camera con vista

Una finestra nel verde a due passi dal mare. Piazzole e Mobile Home all'ombra della pineta





Articoli simili



Gambolò

mmenti



Ristorante Massimiliano Poggi,
Bologna

23 Novembre, 2018 | 0 Commenti



Ristorante Badessa, Reggio Emilia

13 Novembre, 2018 | 0 Commenti



SIMON'S FOOD®

The best thing of Italian restaurants

Recensioni reali, foto e menu di osterie,
trattorie e ristoranti.

Copyright 2017 Simon Italian Food

Marchi e segni distintivi sono di
proprietà dei rispettivi proprietari.

SIMON ITALIAN FOOD

Chi siamo
Collabora con noi
News ed Eventi
Annunci di Lavoro
Contattaci

PRIVACY

Tutela della privacy
Termini e condizioni
Cookies
Sitemap

PER SAPERNE DI PIÙ

Vuoi farti pubblicità nel nostro sito?
Hai un locale? Scrivici.

