



# IL DATTERINO

IL GUSTO VICINO E LONTANO

HOME    INDICE    RISTORANTI ▾    IL DATTERINO DI ARTUSI    IL DATTERINO CON LA VALIGIA    EVENTI    LA DISPENSA DEL DATTERINO

DATTERINO ROSSO    DATTERINO GIALLO    CONTATTI    LE NOSTRE VALUTAZIONI    CREDITS

Giorno: 12 settembre 2018

## OR – CUCINA D'ARTE, GRINTORTO DI AGAZZANO (PC)

12 SETTEMBRE 2018 [LASCIA UN COMMENTO](#)

Nella campagna piacentina, in un antico casale del '600, nasce OR Cucina d'Arte, un ristorante che promuove una cucina giovane ed eclettica in un ambiente bucolico ed elegante. Una suite di tre sale affrescate che sono il palcoscenico di due giovani chef, Mauro Brina e Davide Modesti, che da alcuni mesi hanno le redini della cucina di questa cucina gastronomica che sta vivendo una seconda giovinezza, dopo un periodo di pausa e restyling.



Pochi piatti, frutto di estro e buone tecniche, espressione di un entusiasmo in divenire, che porta in scena le immagini di un caleidoscopio mozartiano, dove i colori sono ingredienti e le illusioni sapori ed è la pacata atmosfera agreste a fare da proscenio.

FA' UNA DONAZIONE!

### DONAZIONI a ilDatterino.com

Cliccando sul pulsante di Paypal, puoi aiutarci a far crescere ilDatterino.com con una donazione. Per donare €1 clicca 1, per €2 clicca 2 etc. Grazie!

€1,00

1

SEGUICI SU FACEBOOK

*Seguici su Facebook*

Privacy Policy

*Non sei né giovane né vecchio, ma come in sonno, dopo pranzo, sogni di entrambe queste età.*

W. Shakespeare, Measure for Measure



OLYMPUS DIGITAL CAMERA

La possibilità di scegliere fra tre menù degustazione e una piccola carta, ben elaborata, da cui si intuisce una notevole forza creativa e una ricerca fine ed elaborata. L'idea finale di riproporre un dessert-esperienza al tavolo, palese omaggio a Grant Achatz, è comunque originale nel panorama gastronomico nostrano, e ben riuscita sotto il profilo estetico e degli abbinamenti del gusto.

*Amuse bouche.* Pregevole la tuile al salmone con semi di papavero.



OLYMPUS DIGITAL CAMERA

*"Seduzione viola"*: polpo cotto a bassa temperatura in estratto di cavolo cappuccio gel al limone, gocce di cavolo cappuccio al cumino e clorofilla al prezzemolo.



OLYMPUS DIGITAL CAMERA

*"Parliamone"*: losanghe di lingua di vitello cotta a bassa temperatura nel the nero affumicato, riduzione di sherry e cipollotto alla cenere.

*"Vongole"*: tagliolino di grano arso alle vongole e la loro crema, panure croccante e clorofilla di prezzemolo.

*"Fortuna"*: orecchiette di pasta fresca, su crema di pecorino, cime croccanti di broccoletto, acciuga del cantabrico e pomodorini confit.



OLYMPUS DIGITAL CAMERA

*"Total black"*: black cod al fumo di quercia e Jack Daniel's.





OLYMPUS DIGITAL CAMERA

"Primavera a Grintorto": carrè d'agnello in panure di erbe aromatiche, riduzione ai frutti rossi e misticanza di fiori e frutti.



OLYMPUS DIGITAL CAMERA

Sorbetto al Mojito.

"Esperienza": dolce condiviso creato sul tavolo. Sfera di cioccolato, crumble e cremoso al cioccolato bianco, coulis al passion fruit e frutti rossi, terra di cioccolato. Se Chicago è troppo lontana, un dessert in stile *Alinea*, che non passa inosservato.

Vini:

– Pavese XVIII – Blanco de Morges et de la Salle – Valle d'Aosta DOP Priè blanc – Cantina Ermes Pavese, Valle d'Aosta

Il conto: 120 €/ps

---

## ARTICOLI RECENTI

- > Il Datterino di Artusi – Krumiri 2 marzo 2019
- > “The Cook” al Cavo, Genova 10 febbraio 2019
- > Elisir del Datterino 26 gennaio 2019
- > Da Gemma Antica Trattoria, Amalfi (SA) 2 gennaio 2019
- > #buonissimonatale 16 dicembre 2018

---

Cerca ...

Cerca

 FACEBOOK  TWITTER  WORDPRESS.COM

[Blog su WordPress.com](#)

Cookie. Continuando a utilizzare questo sito web, si accetta l'utilizzo dei cookie.  
Controllo dei cookie, leggi qui: [Informativa sui cookie](#)

Chiudi e accetta