

RASSEGNA STAMPA SPAZIO7

TESTATA: Blue Air

DATA: 01 giugno 2018 – pag. 68

RISTORANTI

Tradizione e non solo

Not only tradition

a cura di Viola Parentelli



LIDO VANNUCCHI

SPAZIO7 TORINO

Uno stile inconfondibile

Sperimentazione e contaminazione sono colonne portanti di questo locale, dal design minimal e contemporaneo, guidato da Alessandro Mecca. Qui si fondono più anime: dal ristorante alla caffetteria passando per trattoria contemporanea e location per eventi. Tante anime come tanti sono i sapori, con cui lo chef gioca e da cui si fa stupire, restando però sempre fedele al rispetto della materia prima, alla conoscenza e alla tutela delle tradizioni gastronomiche italiane. Oltre al menù alla carta, il ristorante ne propone uno della tradizione e uno a mano libera, creato dalla genialità di chi guida la cucina.

Via Modane, 20
Tel. 011 3797626
www.ristorantespazio7.it

A distinctive style

Experimentation and blend are the buzzwords of this restaurant managed by Alessandro Mecca with a minimal and contemporary design. Three “souls” merge here: from the restaurant to the coffee shop passing through a contemporary trattoria and a location for events. Many are the flavors intertwined in the chef’s cuisine with an amazing result. His dishes hold the chef’s respect for the raw materials, his knowledge and protection for the Italian gastronomic traditions. The à la carte menu is flanked by traditional recipes and by a menu of the day designed by the chef’s creativity.



MATERIA PRIMA CATANIA

Un nome, una storia

Due giovani cuochi che vogliono creare piatti con sapori originali valorizzando le ricche materie prime della Sicilia. Pesce fresco ogni giorno ma anche una sezione salumi e formaggi.

Via Cardinale Dusmet, 21/23
Tel. 095 5943991
materiaprimacatania.it

A name, a history

Two young chefs that want to create original dishes enhancing the local Sicilian raw materials. Fresh seafood as well as a selection of cheese and cold cuts.



ALTROVE ROMA

Porte aperte sul mondo

Un staff e una cucina multiculturale. Ne derivano dunque piatti fantasiosi e mai banali, gustosi e sani, con attenzione alle intolleranze dei clienti. Mangiare bene in un ambiente informale ma con stile.

Via Girolamo Benzoni, 34
Tel. 06 5746576
www.altroveristorante.it

A window on the world

A multicultural staff and cuisine offering creative and never ordinary, tasty, healthy dishes. The restaurant is food allergy-friendly and welcomes its guests in a stylish yet informal ambience.