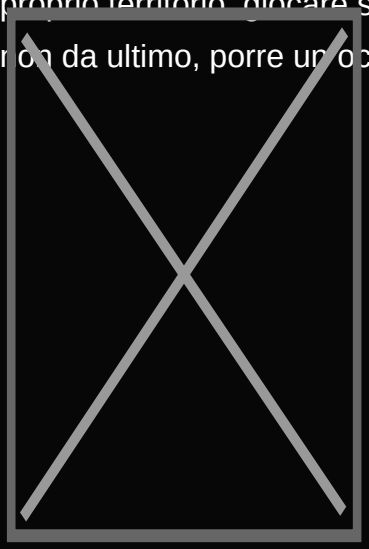
Al Revolution bistrot il panino é gourmet

baguette-reale-low-f8807896

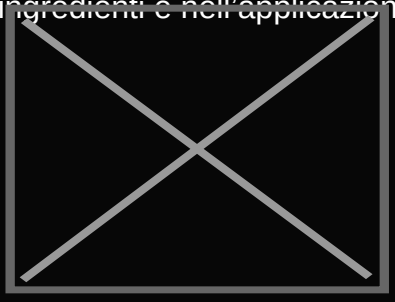
Chi l’ha detto che per avere appeal bisogna per forza essere elaborati? L’esperienza di qualità passa attraverso elementi genuini ed essenziali, come materie prime d’eccellenza, dal carattere riconoscibile, che possano generare emozioni uniche. È per questo che nella cucina del Revolution la regola base su cui costruire ogni panino gourmet parte sempre da una parola: semplicità.

Il livello viene innalzato dall’accurata selezione degli ingredienti primari, dalla tecnica di preparazione, dalla cottura all’assemblaggio, senza trascurare il fattore sensoriale e di ricerca, per stimolare la curiosità nel pubblico. Un concetto che si eleva, proprio quando si parla di panini e sandwich, perché in questo “gioco di squadra” bisogna saper scegliere le più genuine tra proposte già di nicchia del proprio territorio, giocare sulla stagionalità, cercare sempre di incuriosire ed emozionare il cliente e, non da ultimo, porre un occhio attento anche al prezzo.



È esattamente questa la sfida nella quale ogni giorno si impegna Tonino Ronchi, titolare insieme alla moglie Eleonora del ristorante bistrot Revolution di Conegliano (TV). Qui, in un contesto dinamico e innovativo, volutamente friendly ma allo stesso tempo curato e raffinato, si creano proposte sfiziose che fin dalla presentazione invitano all’assaggio, giocando sul fattore emozionale e stuzzicando vista e palato.

Un risultato che parte da una forte competenza e sapienza nella selezione di materie prime di indiscussa qualità dando sempre priorità a quelle provenienti dal territorio, nell’abbinamento tra gli ingredienti e nell’applicazione delle corrette tecniche di cottura. Alcuni esempi?



Club Sandwich Saporito

Ingredienti: Radicchio di Castelfranco IGP, Radicchio Rosso di Treviso IGP, salmone affumicato scozzese, robiola, pomodori secchi.
Esecuzione: Rosolare tre fette di pane (in cassetta o da toast). Sulla prima base comporre il sandwich posizionando prima il radicchio di Castelfranco, la robiola spalmandola anche anticipatamente sul pane, i pomodorino secchi, il radicchio di Treviso precedentemente cotto alla piastra ed infine disporre del salmone affumicato. Appoggiare la seconda fetta di pane ed eseguire su di esso la stessa operazione. Costruito il tutto, tagliare il sandwich in diagonale in modo da ottenere 4 spicchi pronti per essere gustati.



Bruschetta Revolution

Ingredienti: speck Sauris, Montasio, gorgonzola dolce Tosi, noci sgusciate, focaccia romana
Esecuzione: precottura della focaccia per 2 min a 200°, toglierla dal forno e comporre iniziando dal Montasio a fettine, proseguire con il gorgonzola, successivamente disporre le noci sbriciolate e rimettere in forno per altri 5 min sempre a 200°. A fine cottura disporre lo speck tagliato molto sottile.

Baguette Reale
Ingredienti: una baguette, carpaccio di chianina, stracciatella d'Andria, pomodori confit, insalata riccia, olio delicato, pepe Sarawak.
Esecuzione: dopo aver tagliato la baguette rosolarla per ca 3 min. in forno a 200°. Sulla sua base posizionare per prima l’insalata riccia, poi i pomodorini confit e la stracciatella di Andria e condire con un filo di olio leggero dal gusto delicato (Turri Dop del Garda o olio ligure), aggiungere il carpaccio di chianina ed una generosa macinata di pepe meglio se Sarawak. Infine richiudere con al parte

superiore della baguette.

Il Revolution bistrot propone inoltre un’ampia offerta di vini personalmente selezionati dai titolari, che spaziano da etichette nazionali a quelle internazionali inclusa un’ambiziosa proposta di referenze di champagne, alcuni vini biologici e biodinamici, alcune birre e un’accurata selezione di distillati.

Revolution ristorante e bistrot
Da tutti ormai riconosciuto come il bistrot di Conegliano, Revolution é un accogliente ristorantino ilcui nome suggerisce dinamismo e desiderio di distinzione. Avviato nel 2012 da Tonino Ronchi e dalla moglie Eleonora Casagrande, socia responsabile della gestione, si ispira ai celebri locali parigini. Situato in pieno centro ma in una suggestiva piazzetta interna pedonale con ampio plateatico per la bella stagione, dopo un accurato restyling ha portato in città una ventata di Mitteleuropa. Nei suoi spazi dai toni eleganti ma al tempo stesso innovativi e dall’approccio volutamente friendly, è possibile consumare un rapido break, darsi appuntamento per un aperitivo con gli amici o concedersi il tempo per una cena sfiziosa e ricercata nel segno dell’eccellenza a portata di tutti.

Dal martedì alla domenica le proposte food seguono la stagionalità, garanzia di attenta cura nella selezione delle materie prime e nella loro preparazione, con un occhio alla sapiente combinazione dei vari ingredienti, dal semplice sandwich fino al piatto di tradizione locale. Ricca è inoltre l’offerta di vini personalmente selezionati dai titolari, che spaziano da etichette nazionali a quelle internazionali inclusa un’ambiziosa proposta di referenze di champagne, alcuni vini biologici e biodinamici, alcune birre e un’accurata selezione di distillati.

www.ristoranterevolution.it