

Hard Rock Cafe compie 48 anni e rinnova il menù

scritto da Marco Olivieri e Beatrice Perbellini | 20/06/2019



Mancano due anni al mezzo secolo e la catena fondata nel 1971 a Londra, senza abbandonare i leggendari hamburger, ha inaugurato una nuova stagione di ristorazione American Style di alta qualità.

Lo scorso 14 giugno all'[Hard Rock Venezia](#), a pochi passi da Piazza San Marco, si è svolta la serata **"Burger and Beats. One Legendary Night"** per presentare le novità del menù e far assaggiare tutti i nuovi hamburger e i golosissimi milkshakes.

La proposta alla carta del colosso britannico si è presentata con ben **venti nuovi elementi**, un cambiamento di grande portata mai effettuato prima nei Cafe del marchio. Il filo conduttore è l'**evoluzione dell'Hard Rock** che dimostra di voler seguire le nuove tendenze e le sempre più diversificate necessità alimentari.

Nel corso della serata, **Eleonora Verdica Costantini** - Sales & Marketing Manager di Hard Rock Venezia - ha illustrato con entusiasmo la nuova visione che sta dietro al menù e come il locale (il più piccolo di tutta Europa) abbia colto la sfida con uno staff preparato ed elettrizzato dalle nuove prelibatezze. In testa a tutti, il Kitchen Manager **Francesco Colombo** e il bar supervisor Giancarlo che sono entrati nei dettagli tecnici delle novità sul fronte food and beverage.

Nuovo menù Hard Rock: lo abbiamo provato al Cafè di Venezia

Innanzitutto sono state introdotte **tre tipologie di slider**, gustosissimi mini burger pensati per essere condivisi e dar modo di assaggiare più combinazioni di sapore. Qualche esempio?

L'“**All-American**” parte dal concetto di un tradizionale hamburger americano con ottimo manzo grass fed, formaggio e cipolla ma viene arricchito da una fresca e cremosa coleslaw.

Il “**Buffalo-Style**”, invece, è caratterizzato da una favolosa salsa piccante in stile Buffalo (forse il nostro preferito) mentre il “**Whiskey Bacon Jam**” è una vera e propria chicca con marmellata di bacon al Jack Daniels.

Diverse anche le innovazioni sui mitici “**Legendary Burgers**”. La pregiata miscela di carni irlandesi è una combinazione ben studiata di materia grassa e magra; a ciò si aggiunge la rivoluzione nella cottura con l'utilizzo della griglia **Flat Top**, introdotta in tutte le cucine di Hard Rock e che consente di ottenere un risultato perfetto in termini di croccantezza e succosità della carne.

24Karat Gold Leaf Steak Burger

Altra novità tra gli hamburger è l'incredibile “**24Karat Gold Leaf Steak Burger®**”, un vero e proprio gioiello di bontà in tutti i sensi visto che una parte dei proventi delle vendite sarà devoluta alla **Action Against Hunger**. D'altra parte, fin dalle origini, il motto ispiratore di Hard Rock è stato «**Love All - Serve All**».

Si continua poi con il “**Double Decker Cheeseburger**” e, infine, con un inaspettato e gustosissimo panino vegetariano, il “**Moving Mountains Burger**” che - in termini di consistenza, sapore ed aspetto - ricorda moltissimo la carne.

Nuovo menù Hard Rock: insalate, antipasti e dolci

Sono state introdotte due nuove insalate e altrettanti antipasti fra cui delle croccanti tortillas di mais fatte in casa accompagnate dalla **spinach&artichoke dip** una ricetta originaria negli stati del sud degli USA.

Per chiudere, infine abbiamo provato i nuovi **milkshakes**, un'esplosione di gusto e dolcezza disponibili sia analcolici, nella caratteristica milk jar, che alcolici arricchiti con Vodka alla vaniglia, estremamente invitanti e cremosi.

Da ricordare il **Kit Kat**, il **Cookies 'n' Cream Milkshake** con biscotti Oreo e lo **Strawberry Cheesecake Milkshake** una torta alla fragola da bere sino all'ultimo sorso.

Questo nuovo menù, che conferma la qualità e la competenza di Hard Rock, ha saputo interpretare le nuove sensibilità culinarie nell'ottica di accontentare un pubblico sempre più esigente sulla qualità degli hamburger e gli ingredienti di accompagnamento.

Il team di Venezia ha colto e trasmesso appieno questi cambiamenti, confermandosi un punto di

riferimento ed una risorsa sul territorio dove oltre che con il ristorante Cafe sono attivi anche nell'ambito di festival ed eventi.