



Hard Rock Cafe compie 48 anni e rinnova il menù

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.



La presentazione del nuovo menù all'Hard Rock Venezia (Foto © I Babbuini).

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?



Nuovo menù Hard Rock: lo abbiamo provato al Cafè di Venezia (Foto © I Babbuini).

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**».



Il nuovo 24Karat Gold Leaf Steak Burger (Foto © I Babbuini).

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 Cheescake Milkshake** una torta alla fragola da bere sino all’ultimo sorso.



I nuovi milkshakes sono sia alcolici che analcolici (Foto © I Babbuini).

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.

Data di creazione

20/06/2019

Autore

ibabbuini