



## Ristorante Red Brick, tutte le sfumature della carne a Bologna

**Grandi novità per Red Brick, il ristorante bolognese in via Frassinago 2/c. Dal 6 marzo si è rinnovato nell'arredamento e nel menù.**



Il Red Brick.

A novembre 2014 apriva e Bologna in via Frassinago 2/c il **Red Brick** un ristorante che, in breve tempo, è diventato la meta preferita di coloro che amano la carne di alta qualità, da gustare in un luogo di piacevole intrattenimento che si distingue per stile e personalità.

**Dal 6 marzo, il locale si è presentato con un nuovo look**, rinnovato negli allestimenti interni e nella proposta culinaria, con nuovi piatti dal gusto raffinato e audace senza, però, abbandonare la vocazione "carnivora". Si segue il filo conduttore della qualità delle materie prime e della ricercatezza ma in piatti più smart che vanno da ricette a base di carne, agli hamburger del mese, dalle speciali salsicce di produzione propria ad una personale interpretazione del pastrami.

## Il Gruppo Red Brick

Il **Red Brick Group** è un'idea imprenditoriale di **Angelo Di Stani** e della moglie **Teresa Barone** che si avvalgono dell'esperienza dell'executive chef **Giuseppe Clemente** di uno staff giovane, attento e preparato.

Fin dall'inizio la *mission* è stata quella di puntare sulla qualità, spaziando tra i vari tipi di carne che vengono preparate e presentate in maniera originale e non scontata. Le due location attualmente aperte, si distinguono nello stile e nei menu ma seguono il progetto comune di ricerca e di alla clientela sotto tutti i punti di vista.

## Red Brick Bologna, via Frassinago 2/c: non solo per “carnivori”

Il rinnovamento del **Red Brick** di via Frassinago riguarda, in primo luogo, il locale che è stato reso più elegante, stilisticamente cosmopolita e capace di ospitare una trentina di coperti. I piatti che escono dalla cucina dello **chef Andrea Masotti** non abbandonano la centralità della carne ma essa viene presentata in tantissime varianti, dai tagli più comuni a quelli più pregiati e tutti con abbinamenti ricercati.



Tartarre di manzo al Red Brick di Bologna.

Solo per fare qualche esempio, sul menù troveremo tartare di manzo al brunoise di Cervo, controfiletto di Angus, Wagyu Kobe o Kafta di pecora, coniglio o controfiletto di Bisonte. Per andare incontro a chi non mangia carne sono disponibili anche menu per vegetariani.

Molto valida anche la carta dei vini con un buon assortimento di etichette tra vini bianchi e rossi italiani ed esteri, in modo da trovare il vino giusto per ogni portata. Non mancano anche Champagne e bollicine italiane metodo classico.

Il Red Brick di Via Frassinago (Tel. 051.580950) è aperto tutte le sere dal martedì alla domenica; il sabato e la domenica anche a pranzo ed è stato confermato il **brunch domenicale** (al prezzo di 25 euro) che ha conquistato i bolognesi per la qualità e l'assortimento dell'offerta.

### Data di creazione

12/03/2016

### Autore

enzo-radunanza