



Box in Riviera: il felice connubio di arte e ristorazione

Coniugare l'arte con la ristorazione non è sempre facile, ma aver scelto una sede prestigiosa come Villa Celin a Stra (Venezia) per ospitare un ristorante dedicato alla cucina alla griglia, si è rivelata una mossa vincente.



Box in Riviera, il nuovo locale aperto a Stra da **Marco Benetazzo**, ha fatto della sobrietà l'elemento distintivo, a partire dall'ambiente ristrutturato secondo i canoni estetici della metafisica di De Chirico, fino alle opere di pittori e scultori disposte nelle varie sale.

Arrivando al ristorante di sera, l'impatto è di grande effetto: il piano terra ospita una **bellissima cucina a vista**, semplice e funzionale, e un solido bancone mentre l'accesso al **piano superiore, destinato a galleria d'arte**, è assicurato da una scala in ferro battuto che si apre a metà sala.

Un luogo confortevole dove **mangiare tra arte e bellezza** è un piacere e non un lusso, che regala emozioni e il gusto di materie prime eccellenti.

Ma la vera sfida è aver puntato quasi esclusivamente sul **grill**, e l'ampia scelta dei miglior tagli di carne da tutto il mondo, non farà rimpiangere le altre pietanze, dal pesce alla selezione di pizze, una garanzia dei locali Made in Box.

Il menù del Box in Riviera

Per iniziare, niente di meglio che un **assaggio di pizza frita margherita al banco**, seguita da alcuni gustosi antipasti, vera contaminazione enogastronomica: **Battuta di manzo al pepe**, **Tacos di pollo**, **Frittelle di formaggio**, **Peperoni del piquillo alla brace e feta**, delicati e croccanti.



Box in Riviera propone carni di altissima qualità e di diversa provenienza.

Il grill è un trionfo di carni di altissima qualità e di diversa provenienza: **Tomawawk manzetta prussiana**, una carne strepitosa ancora poco conosciuta, che si ricava dalla parte anteriore della lombata di manzo, così chiamata perché il lungo osso che ricorda l'ascia dei nativi indiani, viene lasciato intatto; **Confrofiletto dry age vaca vieja**, **Pluma iberica**, uno dei tagli di maiale più pregiati, delicato e morbido; **Ribs di maiale di cinta senese**, costine di maiale di razza italiana, accompagnati da Patate gratinate, asparagi e salsa bernese, e Purè Affumicato. Una goduria per gli amanti della carne e non solo, perché anche i più renitenti cambiano idea dopo aver assaggiato le proposte del Box in Riviera, il quarto locale del gruppo.

Un progetto aziendale che punta a ricerca e semplicità

“**Made in Box**” significa cibo di qualità, selezione degli ingredienti, e passione per il proprio lavoro; un gioco di squadra capitanato da Benetazzo, artefice del progetto e già sommelier in stellati come Le Calandre e Cracco Peck, mentre la conduzione della cucina è affidata allo **chef Riccardo Maffini**, che punta sulla ricerca continua e sulla semplicità.



Lo chef Riccardo Maffini.

Poiché anche gli altri tre locali **Box Caffè**, **Box Pizza** e **Box Caffè in Galleria** vantano un’offerta di ristorazione ben calibrata e articolata, il successo non si fa attendere. I locali padovani nascono con l’obiettivo di diventare il simbolo della ristorazione giovane della città di Padova, all’insegna dello stile informale, ma garantendo la qualità del servizio e la bontà dei prodotti. Il format piace molto, e l’apertura del quarto ristorante, prerogativa di un target medio alto, ne conferma il valore, in linea con la filosofia della proprietà, che sogna di ingrandirsi ulteriormente.

Ristorante Box in Riviera

Via Venezia, 99, Stra (Ve)

www.boxcaffè.it

Data di creazione

23/03/2019

Autore

cinzia-dalbrolo