

La Porta, un ristorante che apre al design culinario

di Giorgia Tisselli

LA PORTA
RESTAURANT



Una cornice incantata, una location unica ed elegante, dove il gusto incontra la pura essenza della bellezza.

Entrare al ristorante La Porta di Bologna significa varcare la soglia di una dimensione fatta di cultura culinaria e di attenzione per i dettagli.

S i t u a t o

nella

“Balena” di piazza di Mello 4, la piazza sopraelevata su via Stalingrado, è il luogo ideale per festeggiare delle occasioni speciali. Cene romantiche, anniversari, cene di lavoro e ogni volta che si vuole passare una serata davvero esclusiva.

L'architettura moderna dell'edificio e degli interni, ideata da un maestro falegname, rende gli spazi dei veri stati emozionali, fatti di passione e di amore per la cucina. Le ampie vetrate estendono l'orizzonte verso la parte esterna, dove i clienti possono godere nella bella stagione, e non solo, di uno dei dehor più belli del luxury felsineo. Un incredibile prolungamento di design che arricchisce di fascino questo locale “sospeso”.

Affacciato su una delle aree della città riconosciuta punto di riferimento della contemporaneità locale.

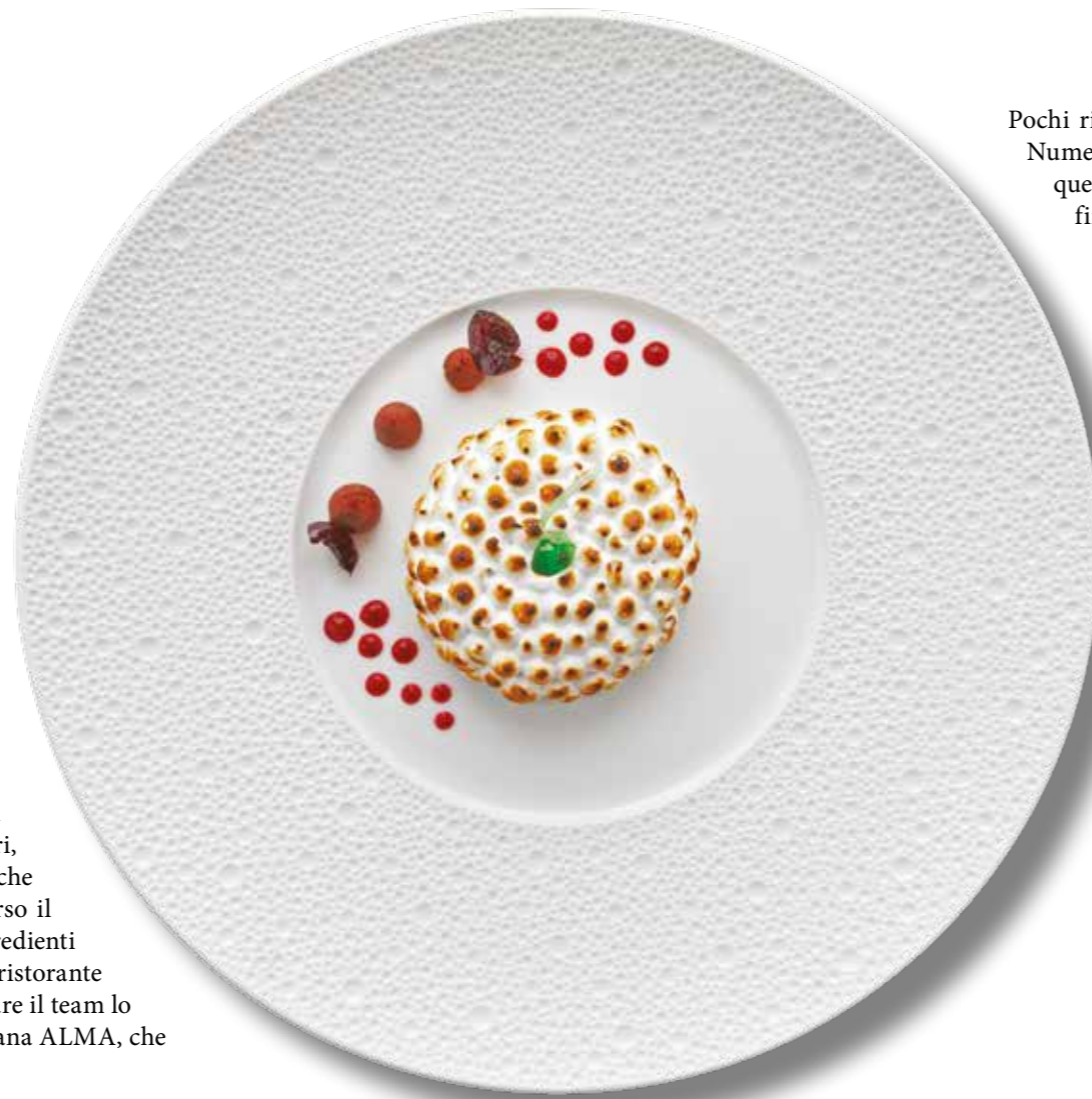
Il pesce è protagonista assoluto, con ricette leggere e straordinari abbinamenti. Spazio anche ai menù di terra e alle ricette della tradizione



La selezione delle materie prime e le tecniche di cottura utilizzate esaltano ogni piatto regalando un'esperienza autentica

Una location ideale studiata per esaltare quello che è il vero protagonista: il cibo. Piatti ricchi, fatti di materie prime di alta qualità, per dare voce alla cucina espressa che è la vera filosofia del ristorante. Solo così le persone possono assaporare pienamente il valore e la qualità dei prodotti selezionati.

Il pesce, freschissimo, è una delle specialità della casa. Con ricette semplici, ma allo stesso tempo raffinate, è uno dei punti di forza del menù. Tra le scelte possiamo trovare anche menù di terra e antichi sapori, alla scoperta della tipica cucina del territorio rivisitata. Sono tutti piatti che coniugano l'idea di qualcosa dal sapore straordinario, all'attenzione verso il cibo salutistico. Vanno quindi ad individuare il giusto equilibrio degli ingredienti per il benessere dell'individuo. Una cucina fatta in casa come quella del ristorante La Porta è un plus necessario per un piacere senza compromessi. A guidare il team lo chef Lorenzo Venturelli uscito dalla Scuola internazionale di cucina italiana ALMA, che ha avuto numerose esperienze anche all'estero.



Pochi ristoranti possono contare su un ambiente tanto prestigioso. Numerose sono infatti le aziende che hanno deciso di utilizzare questi spazi per i loro eventi, che vanno dal settore del no profit fino a quello cinematografico e culturale.

Lo staff contribuisce nella realizzazione dell'evento secondo le aspettative e prerogative della realtà che in quel momento rappresenta, con buffet e piatti dedicati. Il ristorante è inoltre dotato di una cigar room, di una zona riservata agli aperitivi e di un'ampia cantina con le migliori etichette. Un posto, insomma, dove ciascuno può trovare la propria dimensione. Uno stile fatto di avanguardia e buon cibo in cui ognuno, pur in un ambiente ricercato, può sentirsi a casa. La vita è fatta di sensazioni e regalarsi una serata magica al ristorante La Porta può far vivere un'esperienza da non dimenticare. La cura dei particolari e uno staff estremamente qualificato faranno tutto il resto.

www.laportadiblogna.it

Un locale "sospeso" che offre scenari mozzafiato, nel quadrante di Bologna punto di ritrovo della contemporaneità

