RESTAURANT

LA CUCINA TRACONTEMPORANEA
AL MET RESTAURANT

Il Met Restaurant si presenta con un nuovo e originalissimo concept, che vede la sua nascita proprio a Venezia, assolutamente in linea con la sua alta ed acclamata tradizione gastronomica. Ecco dunque che il Met Restaurant si fa pioniere ed impavido propositore della **cucina Tracontemporanea**, ideata e diretta da **Oscar Cavallera**, esperto esploratore del gusto.

Il nome fonde **due filosofie**, la proposta di ricette tradizionali italiane e venete da una parte, ma anche la contemporaneità con cui le stesse ricette vengono elaborate e riproposte in maniera creativa. Uno stile culinario che vede da un lato la capacità dello Chef di proporre in maniera tradizionale le ricette che hanno fatto la storia gastronomica dell'Italia, e dall'altro di interpretarle e presentarle in una versione attuale.
Così i menù elencheranno **piatti dalla doppia identità**: da un lato la versione storica e tradizionale, frutto di un'attenta e appassionata ricerca, e a fianco lo stesso piatto rielaborato nella maniera contemporanea.
Sarà quindi divertente poter scegliere ad esempio tra la versione tradizionale delle venezianissime Sarde in Saor oppure la loro versione contemporanea, dove la sarda appare in forma geometrica con la cipolla che si accompagna ma non si amalgama, e dove l'aceto si profuma di lamponi e l'uvetta si ammorbidisce nel Verduzzo.

In controtendenza rispetto alle mode gastronomiche del momento, il motivo di una scelta così originale risiede nella volontà di valorizzare i **prodotti del proprio territorio**, spesso sacrificati in favore di cibi di lontana provenienza, elaborati con stili e cucine esotiche. L'alta qualità delle materie prime sarà pilastro portante della cucina Tracontemporanea: il pesce verrà dunque da Rialto, l'agnello dall'Alpago e le verdure nientemeno che dall'Isola di S. Erasmo.

Ad annaffiare la delizia dei piatti, una carta dei vini costituita da **etichette di aziende vinicole italiane**, per dare all'Ospite la certezza di un'esperienza al 100% italiana.

Met Restaurant - Hotel Metropole
Riva degli Schiavoni 4149 – 30122 Venezia
T. 0039 0415240034 – F. 0039 0415223679
www.hotelmetropole.com - met@hotelmetropole.com