Quadri Bistrot, quando la mixology dialoga con il fine dining

20230210103721quadri-ac75e3f2

Una squadra giovane ed entusiasta, un **dialogo costante tra cucina e cocktail bar** e grandi ambizioni: sono questi i punti di forza di **Quadri Bistrot**, ristorante fine dining dello chef **Riccardo Quadri** aperto da una manciata di mesi **in zona Moscova a Milano**, nei locali che ospitavano il ristorante Pisacco di Chef Berton.

Quello della **mixology al ristorante** è una tendenza emergente che ogni nuova apertura difficilmente può ignorare, e infatti e forse non a caso l'ingresso su via Solferino è tutto dedicato al bar, con una zona lounge e il **lungo bancone del cocktail bar**, un pezzo unico realizzato da un artigiano lombardo, che si sviluppa in profondità.

Italia e Francia
Il ristorante è il primo locale del 29enne chef Riccardo Quadri. Ticinese con studi di economia e finanza a Londra, prende la sliding door per seguire la passione per la cucina, perseguita alla **Scuola Internazionale di Cucina Alma**, e rafforzata dalle esperienze prima a Lugano a Villa Principe Leopoldo e presso il Ristorante Da Candida con chef Bernard Fournier, dove **sperimenta la cucina francese**, poi con Carlo Cracco, in un percorso che da Carlo e Camilla in Segheria lo porta al **Ristorante Cracco in Galleria Vittorio Emanuele** e infine da Cracco Portofino, con un intermezzo da Yannick Alléno presso il Resort Réva in Piemonte.

La sua è una **cucina stagionale**, con materie prime d'eccellenza prevalentemente italiana, innovativa e moderna con una grossa impronta francese sia nelle preparazioni sia nel gusto e nelle cotture, perché è una base importante della cucina con la quale sono cresciuto, essendo nato in Svizzera. **La materia prima** – a parte tre o quattro ingredienti - **è tutta italiana**, l'arredamento è tutto Made in Italy e la mia squadra è formata da tutti ragazzi italiani" spiega Quadri. Il suo piatto più rappresentativo è il **raviolo croccante**, sugo d'arrosto, salsa al Parmigiano e lievito di birra essiccato.

Italia e Francia

Il ristorante è il primo locale del 29enne chef Riccardo Quadri. Ticinese con studi di economia e finanza a Londra, prende la sliding door per seguire la passione per la cucina, perseguita alla **Scuola Internazionale di Cucina Alma**, e rafforzata dalle esperienze prima a Lugano a Villa Principe Leopoldo e presso il Ristorante Da Candida con chef Bernard Fournier, dove **sperimenta la cucina francese**, poi con Carlo Cracco, in un percorso che da Carlo e Camilla in Segheria lo porta al Ristorante Cracco in Galleria Vittorio Emanuele e infine da Cracco Portofino, con un intermezzo da Yannick Alléno presso il Resort Réva in Piemonte.

Bar e ristorante in dialogo

Al bar si può anche accomodarsi per uno snack e un cocktail, con una lista stagionale che comprende anche una decina di signature preparati dal giovanissimo (classe 2002) barman **Cristian Caimmi.** Tra questi un carezzevole The Fall, con Rum alle pere, Sciroppo di castagne, Marsala alle pere, succo di lime e il Quadri-tini (Vodka, Gin, extra Dry Vermouth).

"In lista giochiamo molto con i colori, lo chef chiede un colore e noi lo facciamo, stiamo lavorando a un cocktail completamente nero. Come gusti prediligo l'amaro e il secco, evito l'eccessiva dolcezza, penso all'aperitivo che stimola l'appetito" dice Caimmi.

"Pasteggiare a cocktail non è ancora una cosa che rientra in pieno nella mentalità italiana – dice Quadri – *piace più l'idea, tanti fantasticano di pasteggiare con un drink ma poi alla prova dei fatti si tirano indietro. Più facile è proporre il cocktail a fine pasto: a breve introdurremo, per chi lo volesse, come abbinamento al dessert con il lampone* (una frolla con crema al burro, gel di lamponi, lamponi freschi, crema inglese e vaniglia Tahiti, ndr) *un cocktail a base di Vodka, Saké, succo di lampone e Champagne".*

Non solo: tra i cinque menù degustazione proposti al ristorante, uno, Ibiza, comprende **un aperitivo da gustare al bar**, con drink e selezione di finger food, oltre alla cena al bistrot.

La **carta dei vini vede referenze italiane e francesi**, con due diverse liste destinate al ristorante e al Cocktail bar.