

Ristorante Red Brick, tutte le sfumature della carne a Bologna

scritto da Enzo Radunanza | 12/03/2016



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

A novembre 2014 apriva a 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 dei 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.

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.