



Estate golosa Al Pappagallo: arrivano 4 nuovi menu degustazione

Descrizione

Le nuove proposte dello storico ristorante di Piazza della Mercanzia si basano su piatti leggeri e freschi, con l'abbinamento dei vini scelti dallo chef Corrado Parisi



Elisabetta Valenti, Corrado Parisi e Michele Pettinicchio.

A Bologna, il **Ristorante Al Pappagallo** rappresenta la storia della ristorazione locale e il baluardo di una tradizione che non è stata mai tradita, seppure declinata con modalità più moderne.

Nella sua storia di oltre cent'anni, il locale ha conquistato ben **23 stelle Michelin** e, da cinque anni, ha ripreso la sua corsa verso l'eccellenza grazie agli imprenditori **Michele Pettinicchio** ed **Elisabetta Valenti** che ne stanno guidando la rinascita.

Dal canto suo, il nuovo chef executive **Corrado Parisi** ha sposato con fermezza la filosofia del ristorante di Piazza della Mercanzia fondato da **Giovanni Zurla**. Parisi, infatti, ha portato nelle cucine del Pappagallo una mano sicura e di lunga esperienza, fatta di tecnica e creatività oltre che orientata alla qualità delle materie prime.

I piatti più iconici del Ristorante Al Pappagallo

Da sempre **Al Pappagallo** è famoso per il suo tortellino, piatto legato alla tradizione bolognese, grazie al quale nel 2019 ha conquistato il riconoscimento del **Tortellino D'Oro**, di cui detiene ancora il titolo.

I tortellini del Pappagallo, realizzati artigianalmente nel laboratorio interno, sono “al mignolo” come detta la tradizione e protagonisti del “**Menu della Memoria dedicato a Vittorio Zurla**”. Vengono serviti con un saporito doppio brodo di cappone oppure, reinterpretando il ricettario nato proprio al ristorante, proposti in “goccia d’oro”, una mantecatura di tuorlo d’uovo e crema di Parmigiano che va assolutamente provata.

Sempre in goccia d’oro anche le **lasagne a sfoglia gialla** con la besciamella Mornay che contiene il tuorlo dell’uovo.

Il nuovo menu estivo

Una delle costanti del nuovo corso del Pappagallo è la stagionalità, con menù-degustazione che si accompagnano ad altri piatti tradizionali, presenti nel menu tutto l’anno come il “**Menu delle Origini**”, che mantiene in auge la grande fama del ristorante.

Qualche giorno fa sono stati presentati i nuovi **quattro menu degustazione**, elaborati dallo chef Parisi. “**Piccolo Racconto**”, “**Poesia**”, “**Romanzo**” e “**Ritratti di Verdure**” sono i loro nomi e ciascuno esprime l’eccellenza di un professionista della cucina capace di coniugare ricercatezza e comfort gastronomico, questa volta con portate fresche e leggere, ottenute da verdure e carni di animali da cortile.



Gambero Rosso, uno dei nuovi piatti del Ristorante Al Pappagallo (Foto © Nicoboi).

Tra le cose da provare:

- il “**Gambero Rosso**” (tartare di gamberi rossi di Sicilia, limone semi candito, genziana, gelato e crumble di [Parmigiano Reggiano DOP](#),
- la “**Pesca**” (rombo e foie gras, pesca noce, testa e coda di rombo prezzemolata in cassetta, ciliegie di foie gras, carote e meliloto),
- la “**Galletta di grano**” (galletta di grano fermentato, verdure di stagione, pomodoro affumicato, consistenze di mandorle, crema di zucchine alla scapece e lamponi),
- “**Assoluto di melanzana**” (tataki di melanzana, prosciutto e bacon di melanzana, tufo di acqua di melanzane, il suo caviale e cagliata di fico);
- il “**Riso Riserva San Massimo**” al basilico, mantecato alla provola affumicata, cremoso di pomodorini arrostiti, cozze limone, semi candito, burrata e calamaretti scottati.



“Assoluto di melanzana” (Foto © Nicoboi).



“Galletta di grano” (Foto © Nicoboi).



Pesca, rombo e foie gras (Foto © Nicoboi).

Non manca la **versione dolce del tortellino secondo Parisi** con cioccolato e amaretto, in brodo di pesche e gelato al basilico.

Nonostante il nome ci riporti a una celebrità della ristorazione felsinea, mangiare Al Pappagallo vuol dire immergersi in un'atmosfera informale e cordiale, con una cucina equilibrata e digeribile, "di famiglia" nel senso migliore del termine, con piatti che intercettano l'approvvigionamento stagionale degli ingredienti ma rielaborati dalla destrezza di uno chef che riesce sempre a sorprendere.

Ristorante Al Pappagallo

Piazza della Mercanzia n. 3 – Bologna

[Sito web](#)

Data di creazione

2022/07/04

Autore

enzo-radunanza