
Box Caffè conquista anche Massobrio: new entry nella guida 2018

Box Caffè <info@boxcaffe.it>

30 novembre 2017 14:46



BOX CAFFÈ CONQUISTA ANCHE MASSOBRIO NEW ENTRY NEL “TACCUINO” 2018

Il locale che dà su Prato della Valle a Padova è segnalato nell'edizione fresca di stampa della celebre guida curata dal gastronomo piemontese con l'autorevole collega Gatti. Apprezzata anche la proposta di Box Pizza

Box Caffè continua a mieterne allori nelle **guide nazionali di settore**. Dopo il bis di segnalazioni nella guida “Ristoranti d'Italia” 2018 de L'Espresso, il locale di Prato della Valle ha ottenuto un **lusinghiero riconoscimento nel “Taccuino Gatti – Massobrio”**, alla sua 24esima edizione e di recente presentato a Milano.

Paolo Massobrio, che aveva casualmente conosciuto Box Caffè Prato e Box Pizza nella scorsa primavera, ha segnalato il ristorante con entusiasmo, definendolo **“intimo e festoso, con**

un dehors invitante, dove i giovani si attardano a bere vini rari”.

Il giudizio sulla cucina del Box Caffè Prato è espresso con parole schiette: **“Si mangia molto bene: proposte stuzzicanti, per tutte le tasche e i gusti”**.

La recensione, che si trova a pagina 360 della guida, focalizza anche la pizzeria: **“A fianco c’è Box Pizza: ovvero la pizzeria gourmet, con una selezione di birre e bollicine che fanno felici tutti”**.

L’attestato di stima espresso da Massobrio sulla proposta della pizzeria Box Pizza, ultimo locale nato nella grande famiglia Box Caffè (il terzetto comprende anche il Box Caffè Galleria di Galleria Borromeo), arriva a pochi mesi dal suo inserimento nella guida nazionale 50 Top Pizza.

I curatori, esperti giornalisti gastronomici napoletani affiancati da colleghi di settore di tutto il territorio nazionale, hanno collocato Box Pizza tra le migliori 100 pizzerie d'Italia.

Tra i **piatti più apprezzati** del ristorante Box Caffè da parte della guida Gatti-Massobrio spicca **la Carbonara Box** che è uno dei must del locale da anni. Segnalato anche il **Risotto** con cozze, guancialed e erbe aromatiche, e il **Tonno vitellato** con taccole, riso nero soffiato e sugo di vitello.

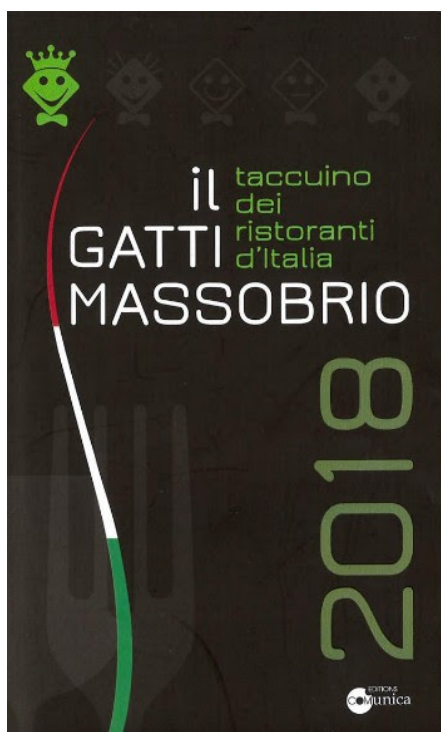
E poi, ancora, la **Cernia gialla** al vapore con purè aspro al lime e frutto della passione e la dolce **Zuppetta di agrumi**.

Quest'ultima designata a rendere persistente nel ricordo **la piacevolezza** di un pranzo o una cena al Box Caffè.

Il locale Box Caffè in Prato della Valle a Padova è il primo aperto da Marco Benetazzo (forte di una lunga esperienza presso il tristellato Le Calandre) nell'ambito del progetto firmato dall'omonima insegna.

Gli fanno capo anche il ristorante Box Caffè Galleria, elegante ritrovo nel centro cittadino e il locale pizza-chic Box Pizza, già eletto tra le migliori 100 pizzerie d'Italia.

Box Caffè è ristorazione giovane e di qualità, all'insegna del motto "Italian Food - Good & Simple".



360 VENEZIA - PADOVA E PROVINCIA | Ediz. Massobrio 2018 | Ediz. Massobrio 2018 | PADOVA E PROVINCIA - VENEZIA 361

Menu Degustazione a 90 euro (8 portate)
 Una piccola bomboniera, in un cestino bomboniera. Coccostati dal petron, tra bollette in stile originali del '900, se ti scarta una cucina dove ogni piatto "sono tanti piatti" carichi di si divertono ad abbinare sapori e vari ingredienti che compongono la portata per avere molteplici esperienze di sapore. Servizio di livello ma commensale, cura dei vini intelligenti e da scoprire.
 Fianco in carbonare leggera di maiale, salsa al dragoncello e zabaione ai tartufo nero; cestino rappa, cavio cappiccino, tartufo di capra, mazzetta all'arancia e caviale di tartufo; ravioli tortina di carciofi al formaggio

++ BOX CAFFÈ AL PRATO
 prato della valle, 12 - tel. 0495916852 - www.boxcaffe.it
 RIPOSO: mai - FERIE: mai - PREZZI: A 11; P 12; S 18; D 6
 Nella piazza più grande d'Europa, dove un tempo c'era una rimessa con officina dell'Alfa Romeo, oggi c'è un localino intimo e festoso, con un dehors invitante, dove i giovani si attardano a bere vini rari. Si mangia molto bene: proposte stuzzicanti, per tutte le tasche e i gusti. A fianco, c'è Box Pizza ovvero la pizzeria gourmet, con una selezione di birre e bollicine che fanno felici tutti.
 gnocco fritto con un crudo di 36 mesi e burrata; crudo di pesce; Carbonara Box; risotto con cozze, guancialed ed erbe aromatiche; tonno vitellato con taccole, riso nero soffiato e sugo di vitello; cernia gialla al vapore con purè aspro al lime e frutto della passione. Zuppetta di agrumi

Menu Degustazione 10 Ciochetti a 15 euro
 È il foodcourt che regna sovrano. Un locale luminoso, con un menu multietnico, che va da proposte più internazionali (anche sotto forma di cionchetti) a piatti più elaborati. Sento divertimento più.
 Invito molto di su crema di cipolle con caviale del Saie e tartufo nero; gnocchetti di patate al cacio su crema di fagioli bianchi del Bellunese; gnocci di ricotta e fagioli di patate vicio; cotto croccante a macinato di olive nere del Garda e profumo di agrumi invernali su pasta di carciofi e topinambur. Zuppetta di frittosi carati con sottile alie sianze rosse, uccia di caviale e zabaione al zababato al limone

BISTROT12
 Via dell'Ardena, 12 - tel. 0495021160 - info@bistrot12.it - www.bistrot12.it
 RIPOSO: lunedì - FERIE: variabili in gennaio e in agosto - PREZZI: A 19; P 18; S 24; D 8
 Menu Degustazione a 45 euro (5 portate), a 65 euro (8 portate)
 Non passavo indenne. In Via Sant'Antonio, questo piccolo locale di ristorante elegante. È il coronamento di una lunga navigazione di Marco Benetazzo, già alle Calandre, al Hotel Back, con Bruno Barberi. Con la sua bella visione, ha scelto un giovane chef, Daniele Benetazzo, per spingere questa filosofia di gusto e di leggerezza che aleggia tra i 10 tavoli del locale. Dalla carta dei vini di sua curazione tutta al gusto.
 polce arrostito con caviale al pinocchio e ciccio di Sanregno; pinocchio pinocchio; filetto di vitello, nocca brasata, ricotta di pecora affumicata, ombra ad chesse con papica al pomodoro, datario giallo e bechamel.
 Merlino di cuscusotto salato agli spinaci, pesce bianco, semi di zucca salata, ravioli ripieno e ricotta.

++ BOX CAFFÈ AL PRATO
 prato della valle, 12 - tel. 0495916852 - www.boxcaffe.it
 RIPOSO: mai - FERIE: mai - PREZZI: A 11; P 12; S 18; D 6
 Nella piazza più grande d'Europa, dove un tempo c'era una rimessa con officina dell'Alfa Romeo, oggi c'è

un localino intimo e festoso, con un dehors invitante, dove i giovani si attardano a bere vini rari. Si mangia molto bene: proposte stuzzicanti, per tutte le tasche e i gusti. A fianco, c'è Box Pizza ovvero la pizzeria gourmet, con una selezione di birre e bollicine che fanno felici tutti.
 gnocco fritto con un crudo di 36 mesi e burrata; crudo di pesce; Carbonara Box; risotto con cozze, guancialed ed erbe aromatiche; tonno vitellato con taccole, riso nero soffiato e sugo di vitello; cernia gialla al vapore con purè aspro al lime e frutto della passione. Zuppetta di agrumi

FUEL
 prato della valle, 405 - tel. 04959163026 - info@fuelbarpadova.com - www.fuelbarpadova.com
 RIPOSO: domenica, lunedì a pranzo - FERIE: dal 16 al 20/7 e dal 16 al 20/8 - PREZZI: A 14; P 16; S 21; D 8
 Menu della Tradizione a 40 euro (4 portate); Menu Fuel a 80 euro (10 portate)
 Qui c'è un'atmosfera ricerca del prodotto che si intreccia con una creatività generale (lo chef è Gianluca Benetazzo) e porta alla scoperta. Antonio Simeoli, il partner, continua con il nuovo corso locale mirando all'interno, che gode l'attualità di sempre in vetro che guarda il parco cittadino più grande di Padova. Carta dei vini di grande soddisfazione anche al calice. Il personale è sala e portate.
 merlino cotto in acqua bollente con verdure dell'isola e cipolla di biondo di rosso; crema di ricotta di maiale con maizana e maizana di Fieschi; tagliato al corno con crema di ricotta di pecora padovana; insalata brasata con prezzemolo di pomodoro e datteri di prugna; scottata di salmone con salsa Tartar. Conosciamo

GOURMETTERIA
 Via della Libertà, 21 - tel. 0495021160 - info@gourmetteria.com - www.gourmetteria.com
 RIPOSO: mai - FERIE: 15 gg in agosto - PREZZI: A 11; P 11; S 17; D 9
 Prezzo Medio Hamburger Veneto a 12,50 euro; Prezzo Medio Pizza Veneta a 11,50 euro;
 Prezzo Medio Tartare a 17 euro
 Daniele Benetazzo è il giovane patron di questo luogo-chic: locale luminoso, colorato, abbastanza antico, con un reparto di prodotti, diversi per regioni, che è la somma del Galassiano. In tavola, la proposta è varia, e per tutti i gusti: pasticcini alla tradizione impeccabili, tartare, pizza, hamburger. Insomma, una festa.

BOX CAFFÈ

AL PRATO

Prato della Valle, 12
35124 - Padova
Aperto tutti i giorni
07.00 / 24.00

[+390495916852](tel:+390495916852)

IN GALLERIA

Galleria Corner Piscopia, 19
35137 - Padova
Aperto tutti i giorni,
chiuso il martedì
12.00 - 15.00 / 19.00 - 02.00

[+390498758595](tel:+390498758595)

BOX PIZZA

Prato della Valle, 19
35124 - Padova
Aperto tutti i giorni
12.00 - 15.00 / 19.30 - 23.30

[+390498209035](tel:+390498209035)

www.boxcaffe.it
Italian Food - Good & Simple



Share



Tweet



+1

Per la stampa: adaptapress@gmail.com

[cancellati dalla lista](#) [aggiorna profilo](#)

MailChimp