



ZENATO®

Pubblicazione: Wine News

Luogo: Italia Web

Data: 10 febbraio 2024

Wine News

Tra menu ad hoc, signature drink e weekend in cantina, San Valentino si declina in chiave gourmet

Il 14 febbraio l'amore fa rima con cibo & vino: dal cioccolato allo Champagne, dal crudo di pesce al Negroni



La magia di San Valentino non conosce crisi: tra cene a lume di candela al ristorante, menu creati ad hoc, praline limited edition, signature cocktail, weekend in cantina o in luxury hotel con Spa, sono infinite le proposte per gli innamorati che vogliono trascorrere il 14 febbraio in chiave gourmet. Iniziamo dal programma più classico: che San Valentino sarebbe senza una cena romantica in una location suggestiva? Secondo un sondaggio di TheFork, app leader nella prenotazione dei ristoranti, il 50% di chi mangerà fuori il 14 febbraio proverà un locale nuovo, mentre il 26% rimarrà fedele alle proprie abitudini tornando in uno già conosciuto. Tra le caratteristiche cruciali nella scelta del ristorante, l'offerta gastronomica è al primo posto (38%), seguita dall'ambiente e dall'atmosfera (17,9%). La spesa prevista da quasi la metà degli intervistati (40%), oscilla tra i 30 e i 50 euro, mentre il 21% è disposto a spendere anche cifre tra i 50 e i 150 euro. La restante parte preferisce rimanere al di sotto dei 30 euro (20%). Per quanto riguarda il menu, il 27,2% degli utenti festeggerà con una cena a base di pesce; seguono quelli che sceglieranno la carne (10,8%). Gettonati anche i locali che propongono un menu speciale in vista di quest'occasione (7,8%), seguiti da quelli gourmet (7,1%).

A Milano, [Rivington](#) offre la più bella vista della città, sullo skyline di Porta Nuova, catapultando gli innamorati in un viaggio culinario e sensoriale 100% made in New York. Il menu a cinque portate, ideate dallo chef Guglielmo Giudice, strizza l'occhio alla cucina stelle & strisce, con vini californiani in abbinamento. La cena si conclude sul rooftop, dove saranno serviti dessert e Champagne. All'[Osteria di Venissa](#), nel cuore della laguna veneta, si può fare una cena-degustazione di coppia di 5 portate: per chi vuole, c'è la possibilità di pernottare nella locanda, prolungando così la serata romantica. [DaV Milano by Da Vittorio](#), il casual dining di Da Vittorio, al primo piano della Torre Isozaki a Citylife di Milano, resta fedele allo stile della famiglia Cerea e per il giorno più romantico dell'anno propone un focus sul pesce, i crostacei e la loro lavorazione, come nel caso del Carpaccio di capesanta ai tre pomodori e provola affumicata o il Tonno in ceviche, camote e mais fritto, ma spazio anche alla pizza in versione sfiziosa.

Per chi sogna un intero weekend all'insegna del romanticismo, la scelta è tra wellness, montagna, mare e glamping, o magari un weekend in cantina. A Peschiera del Garda [Tenuta Zenato](#) propone alle coppie una giornata speciale, immersa nella magia di luoghi in cui si producono da sempre grandi vini. Si comincia con una passeggiata tra i filari dei vigneti storici del Lugana, ammirando in lontananza il Lago di Garda e le colline moreniche, poi in cantina, tra i serbatoi di fermentazione e quelle dedicate all'affinamento del Lugana Riserva, le sale riservate alle grandi botti dell'Amarone e la cantina sotterranea, la parte più antica, dove riposano i vini rossi. Infine, una degustazione delle annate più pregiate della tenuta.