

# spazioCucina

Anno 2 - N° 8 - Novembre 2005 - Euro 4,00

**ARROSTI  
INSOLITI**

**FRUTTA  
SECCA  
E VERSATILE**

**RAFFINATE ARMONIE**



A CARPI, CUORE DELL'ECCELLENZA DELLA CUCINA EMILIANA, IL ROMEO CAFÉ, AFFIANCATO DAL RISTORANTE, COPRE TUTTI I MOMENTI DELLA GIORNATA, DALLA COLAZIONE AL LONG DRINK A TARDA NOTTE. UN'ESPERIENZA DA VIVERE

# Night & **day**

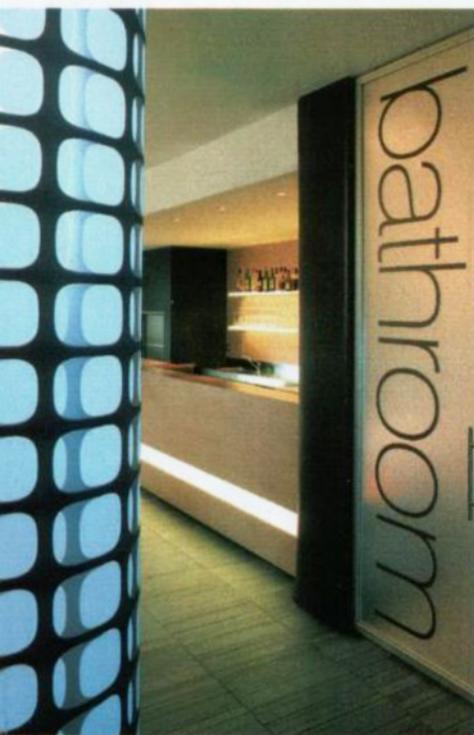
**V**i sentite newyorchesi? Per voi c'è il brunch domenicale, nel più perfetto stile della Grande Mela. Un ricco buffet di derivazione milanese è invece lo sfizioso appuntamento per gli habitués dell'ora dell'aperitivo. Fin qui, niente di nuovo. Il Romeo Café, a Carpi, in provincia di Modena, è, però,

questo ed altro. Aperto dalle sette di mattina fino alle due di notte, colazione, pranzo, aperitivo, cena e cocktail bar, scorrono senza soluzione di continuità e si rivolgono a una clientela esigente e dinamica. Un locale di nuova concezione, 180 metri quadrati sviluppati su due livelli destinati al pubblico, con il bar e il





**La sala ristorante**  
al primo piano del  
Romeo Café, aperto  
quest'anno a Carpi.  
Arredamento sofisticato  
e curatissimo per  
un locale dove viene  
servita un'eccellente  
cucina della tradizione  
emiliana. Ottima  
anche la scelta dei vini.



lounge al piano terra e il ristorante, con annessa sala cucina, al secondo piano. In realtà esiste anche un interrato, con funzione di magazzino e guardaroba. L'originale struttura è opera di Stefano Severi, architetto progettista e interior designer, che ha realizzato il Romeo Café in collaborazione con Fuoriluogo, concept store modenese dell'arredamento. Nel bar, il banco è in acciaio, con il fronte in rovere sbiancato e inserti in plexiglas luminoso e vetro nero. Lo spazio lounge è caratterizzato da divani in ecopelle e da un grande pouf centrale con una teca in vetro portaoggetti. Tavoli e sgabelli sono illuminati da grandi cubi in plastica opalina. La sala ristorante ha i toni raffinati del rovere sbiancato dei tavoli e del nero dell'imbottito delle sedie. Chef, creatore di menu all'insegna della tradizione locale, nonché ideatore di one night settimanali, con degustazione di piatti e vini regionali, è Roberto Bellesia, vincitore di importanti riconoscimenti, come la medaglia di bronzo alle olimpiadi di cucina del 2004 e quella d'argento agli europei del 2005, a Salisburgo. ■

Romeo Café, tel. 059 6228279



**Da sinistra, in alto,** il bar e lo spazio lounge, al pianterreno, dove è possibile fare colazione, prendere un aperitivo o finire la serata con un long drink. Seguono alcuni dettagli del locale e, a lato, la parte centrale del lounge, con le tappezzerie in tessuto e pelle nera.