



THE DECK PUNTA SULLO CHEF MATTEO MARINELLI PER IL RILANCIO

28 settembre 2018 // di Fanoinforma // 0 Comments



Fanoinforma

Fano (PU) - Dal prossimo 1 ottobre Matteo Marinelli, fanese doc, è il nuovo direttore del bar e del ristorante The Deck di Marina dei Cesari. Paolo Bencivenni, il titolare, ringrazia Michele Fraternali per l'aiuto fornito all'avvio del locale nel maggio scorso e l'ottima gestione svolta finora di una struttura complessa che si articola su tre livelli: al piano terra il bar che ospita anche ristorazione veloce a pranzo ed eventi musicali la sera, al primo piano il ristorante con terrazzo e, sul tetto, il roof garden, una location unica nel suo genere nella riviera marchigiana che anche quest'estate si è animata di aperitivi e cene sotto le stelle.

Matteo Marinelli viene da una lunga esperienza nella ristorazione e intende lanciare The Deck in questo campo. Ha creato e diretto in cucina e in sala per 12 anni il ristorante Mocambo in zona Lido facendolo diventare un punto di riferimento per l'eccellenza gastronomica locale. Ha ideato la gastronomia Sale e Pepe in Sassonia affidata alla sorella Simona. A Milano è stato a lungo executive chef presso Boscolo Hotel così come a Montecarlo presso il Costantine Restaurant. Proprio a Montecarlo Marinelli ha conosciuto Paolo Bencivenni, attuale titolare di The Deck, che lo ha invitato a seguirlo nella nuova "avventura" della marina fanese.

Matteo porta al Deck la sua idea di cucina veloce, raffinata, semplice, a base di pescato freschissimo ma non solo, con piatti della tradizione abbinati alle ricchezze del territorio.

Per informazioni: The Deck 0721-1861978

scrivi qui per cercare...

cerca

LEGGI FANOINFORMA



Powered by @ ISSUU Publish fo

LE NEWS PIÙ LETTE

- Accoltellamento in pieno giorno in via Arco d'Augusto, è caccia a 2 ragazzi
- La città piange Oliver, storico barista fanese
- "Ti farò piangere ma ti salverò la vita". La storia a lieto fine di un malato oncologico
- Accoltellamento all'Arco d'Augusto, arrestati due 22enni della zona
- La città piange Filippo Tranquilli. I funerali giovedì alle 15 a San Cristoforo

IN CUCINA CON MADAME RATATOUILLE

- Vortici al rosmarino

La ricetta di

MADAME
Ratatouille



La ricetta dei vortici al rosmarino per 6 persone. Difficoltà: facile Tempo di preparazione: 50 minuti più tempo di riposo ... [ricetta completa](#) »

Visualizza archivio completo
 "Madame Ratatouille"

L'ANGOLO DEL BENESSERE DI MERY

- Cross training e cross fitness, che cosa sono?