

COMPANY PROFILE



Benvenuti



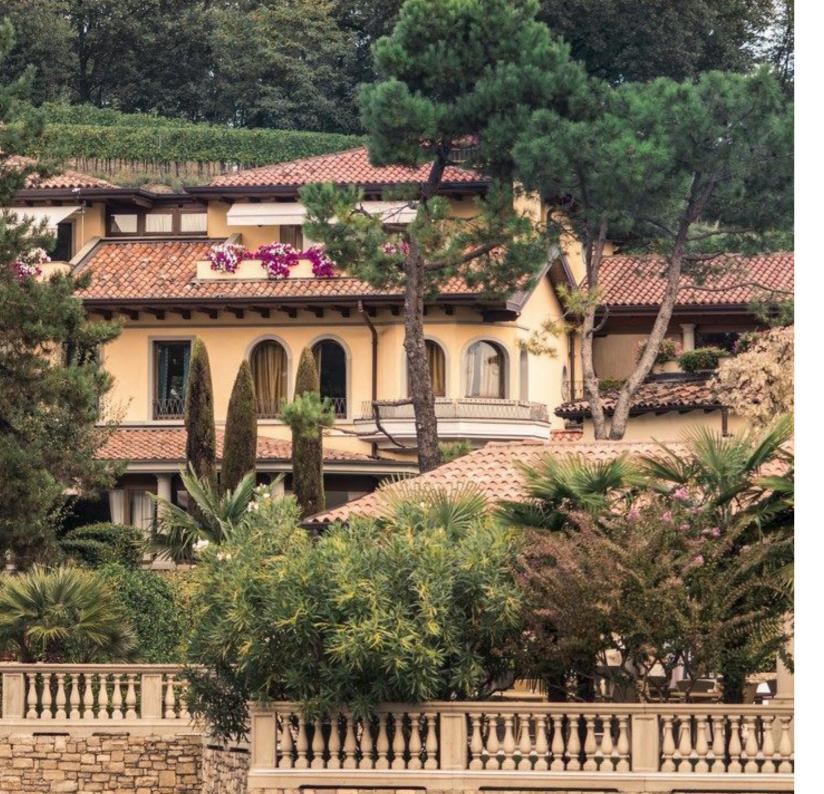




LA NOSTRA EREDITÀ

Situato in provincia di Bergamo, DAVITTORIO - fondato negli anni '60 da Vittorio e Bruna Cerea -è stato il primo ristorante italiano di alta cucina a specializzarsi in frutti di mare. Sin dalla sua nascita, DAVITTORIO è stata un'azienda a conduzione familiare, caratterizzata da un'estrema abilità nel coniugare sapori classici e innovazioni culinarie pionieristiche.

Il ristorante è stato premiato con tre stelle Michelin nel 2010 e, da quest'anno, i tre ristoranti di DA VITTORIO hanno raggiunto un totale di sette stelle Michelin.



LA NOSTRA STORIA

- 1966 Il ristorante "Da Vittorio" apre nel centro di Bergamo.
- 1978 Il ristorante "Da Vittorio" ottiene la prima stella Michelin.
- 1996 Il ristorante "Da Vittorio" ottiene la seconda stella Michelin.
- 2002 Il ristorante "Da Vittorio" diventa Relais Gourmand.
- 2005 Il ristorante "Da Vittorio" si trasferisce alla Cantalupa di Brusaporto, diventando la prima attività della zona nel circuito Relais & Chateaux.
- 2010 Il ristorante "Da Vittorio" si aggiudica la terza stella Michelin e la Platinum King of Catering.
- 2012 "Da Vittorio St. Moritz" apre all'interno del Carlton Hotel di St. Moritz.
- 2014 Il ristorante "Da Vittorio St. Moritz" ottiene la sua prima stella Michelin.
- 2016 Compleanno di "Da Vittorio": 50 anni
- 2019 Apertura di "Da Vittorio Shanghai".
- 2019 "Da Vittorio Shanghai" ottiene la sua prima stella Michelin.
- 2020 "Da Vittorio St. Moritz" ottiene la seconda stella Michelin.
- 2020 "Da Vittorio Shanghai" ottiene la sua seconda stella Michelin.
- 2022 "New Wave by Da Vittorio" apre all'interno del Museo d'arte contemporanea UCCA Edge di Shanghai.
- 2022 "Da Vittorio Shanghai" si classifica al 28° posto della classifica "Asia's 50 Best Restaurants"





- LA NOSTRA EREDITÀLA NOSTRA STORIA
- RISTORANTE

Informazioni generali Il concept Il team La cucina La collezione di vini Il cocktail bar Gli interni

- BANCHETTI
- CAFFETTERIA
- UCCA
- INDIRIZZO







INFORMAZIONI GENERALI

Inaugurato all'inizio del 2022, NEW WAVE by DA VITTORIO è il primo ristorante all'interno di un museo realizzato da UCCA Group, la principale istituzione artistica cinese. È anche il secondo ristorante del Gruppo DA VITTORIO in Asia.

Il nome del ristorante si ispira alla mostra inaugurale "85 New Wave: The Birth of Chinese Contemporary Art" tenutasi presso lo UCCA Center for Contemporary Art di Pechino nel 2007. La'85 New Wave è stato uno dei movimenti artistici più importanti della storia dell'arte cinese del XX secolo e una pietra miliare che ha segnato l'inizio di una nuova era durante la quale l'arte contemporanea cinese si è pienamente integrata nella scena internazionale.

Per la famiglia Cerea del Gruppo DA VITTORIO, l'arrivo di NEW WAVE by DA VITTORIO all'UCCA Edge segna il primo passo nel settore della ristorazione all'interno di musei. Allo stesso tempo, è un'altra nuova avventura della famiglia Cerea in Asia, dopo il successo di DA VITTORIO SHANGHAI.



"

Negli ultimi anni, molti dei più importanti musei del mondo hanno reso la ristorazione parte integrante dell'esperienza museale. I ristoranti all'interno dei musei non si limitano a offrire cibo e bevande, ma sono diventati piacevoli luoghi di incontri e dibattiti. Allo stesso tempo, la cucina e l'enologia sono sempre più considerate come nuove forme d'arte, e gli chef e i viticoltori gli artisti dei loro rispettivi campi.

 Philip Tinari, direttore e amministratore delegato di UCCA Center for Contemporary Art

"

"

Abbiamo sempre creduto che la cucina sia una forma d'arte, un incontro tra sapori ed estetica che mette in connessione persone e culture diverse.

Con NEW WAVE abbiamo scelto un approccio più giovane, vivace e informale per trasmettere l'essenza della cucina italiana.

Oltre ad alcuni piatti storici firmati DA VITTORIO, offriamo anche un'ampia gamma di piatti regionali italiani innovativi che conquisteranno i nostri ospiti.

Famiglia Cerea



IL CONCEPT

La nascita di NEW WAVE by DA VITTORIO unisce l'esperienza culturale della visita ad un museo all'esperienza culinaria, proponendo l'autentica cucina italiana di qualità nello stesso spazio che ospita opere d'arte e mostre di livello mondiale. Inizia così un viaggio multisensoriale che combina gastronomia, design artistico ed estetica spaziale – una perfetta rappresentazione di vita urbana contemporanea.



IL TEAM

Il team di NEW WAVE by DA VITTORIO è guidato dall'Executive Chef Francesco Bonvini, mentre il Restaurant Manager Levi Fu supervisiona le attività quotidiane.

Il team comprende anche i SousChef Nicoló Rotella, Piero Feng, l'Assistant Manager Ada Zhang,la Sommelière Camilla Mora e il Bar Manager Fabio Sajeva.



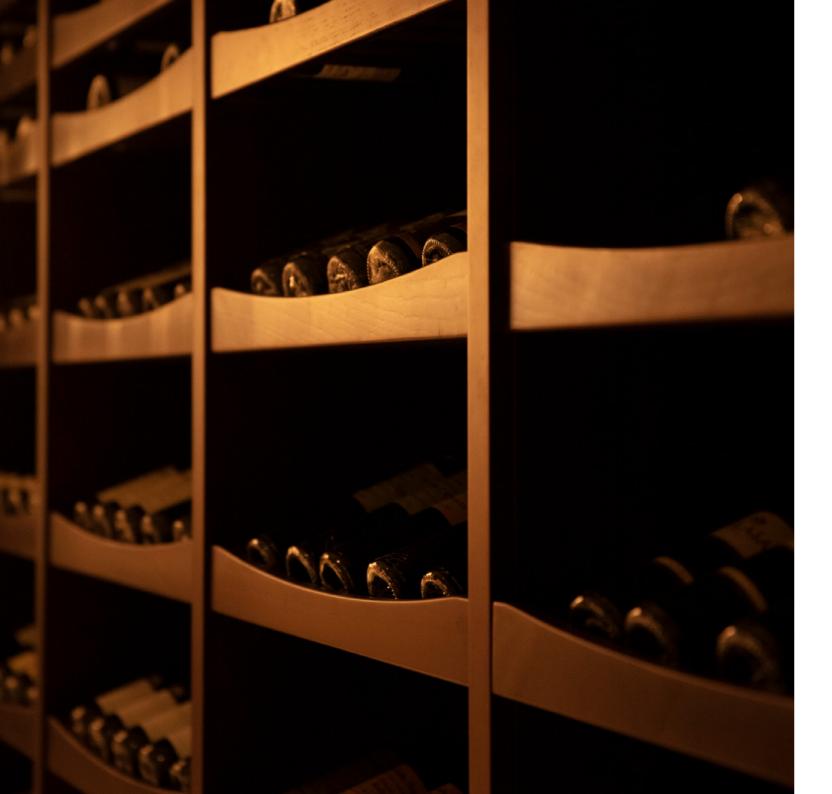
LA CUCINA

Il menù di NEW WAVE by DA VITTORIO è ideato e gestito da Francesco Bonvini, già Chef de Cuisine presso DAVITTORIO SHANGHAI, sotto la supervisione degli executive chef di DA VITTORIO Italia, Chicco e Bobo Cerea. NEW WAVE continua la ricerca dei "sapori di casa" che caratterizza da sempre la famiglia Cerea. L'autentica cucina italiana con un tocco moderno e un servizio attento in un ambiente sofisticato e rilassante.

NEW WAVE è il pioniere di una nuova generazione di ristorazione informale e, allo stesso tempo, raffinata a Shanghai.







LA COLLEZIONE DI VINI

NEW WAVE ha selezionato una carta dei vini che comprende quasi 300 etichette italiane e internazionali sia di aziende vinicole rinomate che di produttori di nicchia. È stata inoltre realizzata un'enciclopedia dei vini che i clienti potranno sfogliare tra un pasto e l'altro, degustando dell'ottimo vino.







IL COCKTAIL BAR

In collaborazione con UCCA Edge, il cocktail bar del NEW WAVE di DA VITTRIO ha un legame ancora più profondo con il mondo dell'arte. Aprendo il menù dei cocktail, appositamente ideato come un rotolo di pergamena, la lista dei cocktail è infatti accompagnata da alcuni brevi cenni alla storia dell'arte. Il bar manager Fabio Sajeva ha tratto ispirazione dai capolavori di Leonardo da Vinci, Pablo Picasso e Salvador Dalì, trasformando le opere d'arte in cocktail originali: un connubio sorprendente di arte e mixology che regala ai nostri ospiti più sofisticati un'esperienza unica che estende il godimento estetico dagli occhi alle papille gustative. Proprio come per il menù stagionale del ristorante, ogni volta che UCCA Edge presenta una nuova mostra, viene creato un nuovo cocktail, rendendo la visita al museo un'esperienza multisensoriale.







GLI INTERNI

Situato al terzo piano del museo e dotato di una veranda esterna, l'interior design di NEW WAVE by DA VITTORIO è stato curato dallo studio Linehouse per trasmettere un'atmosfera artistica attraverso lo scontro, la transizione e la ricostruzione di forme e materiali diversi. Nel ristorante sono stati installati specchi ad arco per creare un effetto visivo scenografico che aggiunge profondità e dimensione agli spazi. Inoltre, al soffitto sono stati appesi tendaggi di un tessuto leggero che ricorda soffici nuvole. Il confronto tra materiali ed elementi contrastanti -morbido e duro, liscio e ruvido, ordinato e disordinato, solido e trasparente —ha la funzione di catalizzatore dei sensi e introduce un elemento di sorpresa nel momento in cui gli ospitientrano nella sala da pranzo.

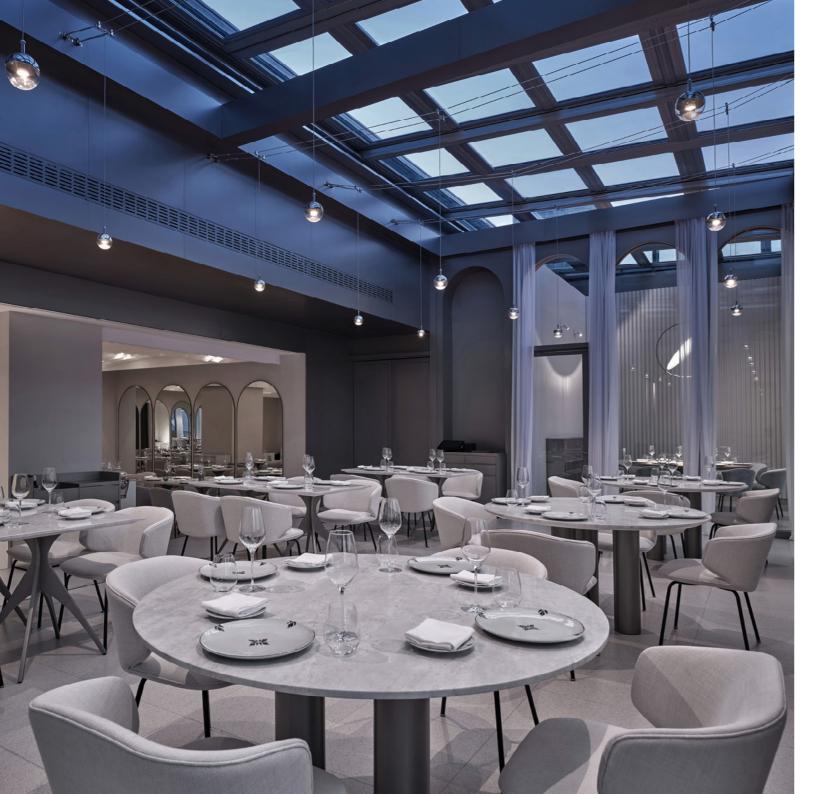






BANCHETTI

Lo spazio per la ristorazione di NEW WAVE by DA VITTORIO è diviso in tre aree, la sala principale, la terrazza e le sale da pranzo private. La lobby dispone di 9 tavoli e può ospitare fino a 30 persone; la terrazza, con il suo tetto di vetro retrattile, può accogliere 27 ospiti. Per un cocktail, possiamo ospitare fino a 100 persone. Oltre alla sala da pranzo principale, gli ospiti hanno accesso a 3 sale da pranzo private. La più grande può ospitare 8 persone, mentre le due sale più piccole e comunicanti possono formare una sala banchetti con 14 posti a sedere, perfetta per eventi di lavoro per feste private.

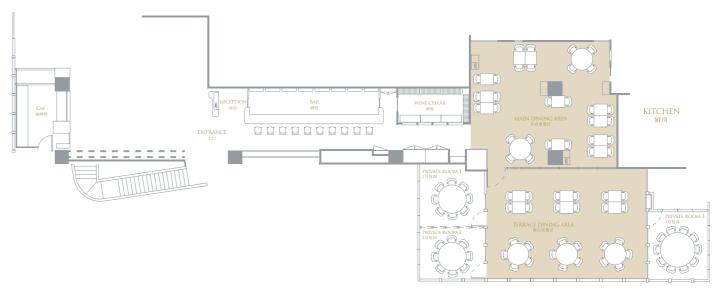


ZONA PRANZO PRINCIPALE

22 tavoli, 57 posti a sedere

Spazio approssimativo: 136.5 m^2

Sala da pranzo principale e terrazza: $73 \text{ m}^2 + 63.5 \text{ m}^2$



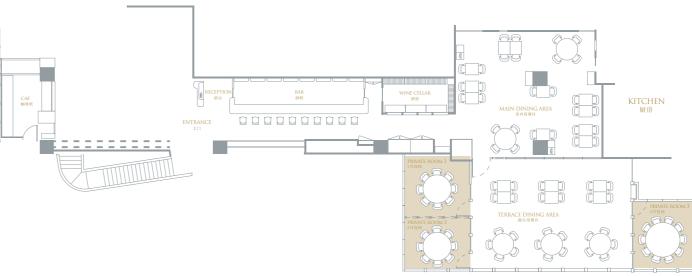


SALE PRIVATE

Spazio pranzo approssimativo: 35.8 m²

Sala privata I e sala privata 2: $9.7 \text{ m}^2 + \text{I} 3.3 \text{ m}^2 = 23 \text{ m}^2$

Sala privata 3: 12.8 m²



COLE D'ALEW WAVE, A NEW WAVE OF CAFÉ DAVITTORIO BISTROT & CAFÈ

CAFFETTERIA





CAFFETTERIA

La caffetteria NEW WAVE by DA VITTORIO rappresenta una nuova generazione di caffetterie per musei d'arte. Situata all'interno di un'importante istituzione d'arte contemporanea come l'UCCA Edge, il progetto fonde nel suo spazio arte e design, esplorando l'integrazione tra esperienze gastronomiche di livello mondiale e prestigiose location dedicate all'arte.

Oltre alla tradizionale proposta di una caffetteria, i clienti possono anche regalarsi un pranzo leggero preparato dal ristorante NEW WAVE by DA VITTORIO. Prima e dopo la visita al museo, gli amanti dell'arte possono gustare una selezione di dessert, sandwich e diversi gusti di gelato, perfetti per un leggero spuntino pomeridiano o per un pranzo veloce.



UCCA

UCCA

UCCA è la principale istituzione cinese d'arte contemporanea. Mossa dalla convinzione che l'arte possa dare un senso più profondo alla vita e trascendere i confini, UCCA presenta un'ampia selezione di mostre, eventi pubblici e iniziative di ricerca ad un pubblico di oltre un milione di visitatori all'anno nelle sue tre sedi.

UCCA EDGE

Inaugurato nel maggio 2021, l'UCCA Edge occupa 5500 metri quadrati su tre livelli della nuova torre EDGE nel quartiere Jing'an di Shanghai. Progettato dagli architetti newyorchesi SO - IL, il museo comprende 1700 metri quadrati di spazio espositivo, una terrazza esterna e spazi pubblici, tra cui una lobby e un auditorium. Quale parte integrante del progetto UCCA,UCCA Edge allestisce mostre di importanti artisti cinesi e internazionali, alcune sviluppate esclusivamente per il pubblico di Shanghai, altre provenienti dalle altre sedi UCCA.

Courtesy UCCA Center for Contemporary Art, photo: Zhu Di.



INDIRIZZO

3/F UCCA Edge, No.88 North Xizang Road, Jing' an District, Shanghai

Metro: Linea 8 o Linea 12 fino alla stazione di Qufu Uscita 2

Percorso I: Prendere le scale mobili dell'UCCA Edge fino al secondo piano, quindi seguire le indicazioni per il ristorante situato al terzo piano.

Percorso 2: Prendere l'ascensore a sinistra della scala mobile UCCA Edge per raggiungere il terzo piano.

