

Penso al Mediterraneo come crasi tra Meditazione e Terra, stravolgendo il significato.

"Meditare" vuol dire esaminare con grande attenzione, pensare e approfondire con la mente e con lo spirito.

'Terra' invece significa Il pianeta in cui viviamo, la terra che calpestiamo e che coltiviamo, e in senso figurato il sangue e le radici che ci legano a qualcosa o a qualcuno.

Mettere insieme questi due pensieri, vuol dire per me meditare sui nostri ricordi, sulla nostra storia. Il Mediterraneo è proprio il simbolo di tutto questo: un mare che da secoli unisce popoli, tradizioni e culture diverse. L'acqua del Mar Mediterraneo fluisce, mescola, contamina ed unisce, per questo il mio menu prende un po' di tutto quello che c'è 'dentro' il Mediterraneo, e lo trasforma in qualcosa di nuovo, di diverso. Questo menu è la mia interpretazione della cultura mediterranea :

*Medi-Terrae.*



# Periplo

Ventricina di tonno  
*pane*

Gambero rosso  
*latte di pecora fermentato*

Palamita  
*radicchio, melagrana*

Spaghettone  
*ceci, scampo*

Tortello di cacio e pepe  
*anguilla, cipolla*

Rana pescatrice  
*mela*

Costantinopoli  
*sesamo, yogurt*

180

Abbinamento

90

# Anabasi Catabasi

Garum  
*pane*

Ricciola  
*lenticchia, fegato grasso*

Triglia  
*cuore di anatra, ginepro*

Spaghettone  
*rosa canina*

Pasta mista  
*patata, cozza*

Topinambur

Fungo  
*lumaca, prezzemolo*

Capriolo  
*seppia*

Terra arida  
*radici, aglio nero*

210

Abbinamento

110

"Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3."

In caso di assenza di pescato fresco del giorno, andremo a sostituire con prodotto fresco abbattuto a bordo.