

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

Ostrica
scapece di kiwi

Merluzzo
cavolfiore

Spaghetto di farro
acqua di grano, vongola

Tortello di cacio e pepe
anguilla, cipolla

Astice blu
Marsala, dragoncello

Rosa di Damasco

200

Abbinamento

120

Anabasi Catabasi

Garum
pane

Gambero rosso
latte di pecora fermentato

Triglia
cuore di anatra, ginepro

Spaghettone
cece, scampo

Raviolo di grano saraceno
patata, trota, acetosa

Topinambur

Fungo
lumaca, prezzemolo

Faraona
rana pescatrice

Lenticchia candita
nocciola, alloro

230

Abbinamento

140

"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.