

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 rosso  
*pane*

Gambero rosso  
*latte di pecora fermentato*

Dentice  
*peperone verde*

Spaghettone  
*cece, scampo*

Elica  
*rosa canina, alice, capperò*

Astice blu  
*carota*

Pesca  
*rosmarino*

220

Abbinamento

140

# Anabasi Catabasi

Burro al fieno  
*pane*

Zucchina  
*ostrica, caviale*

Animella  
*canocchia*

Pennone  
*fragola, gambero, rucola*

Risone  
*sgombro, uvetta, zafferano*

Ventresca di tonno  
*melanzana*

Topinambur

Piccione  
*anguilla*

Aglione nero  
*aceto balsamico, liquirizia*

240

Abbinamento

160

"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.