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

Astice blu
rabarbaro

Razza
siero di latte

Spaghettone
scapece di zucchina, gambero

Elica
rosa canina, alice, cappero

Dentice
peperone verde

Salicornia
mela

240

Abbinamento vino

160

Il menù degustazione verrà realizzato per l'intero tavolo

Anabasi Catabasi

Burro al fieno
pane

Gambero rosso
kefir

Animella
canocchia

Risone
aglio orsino, vongola

Bottone
mascarpone, sgombro

Topinambur
Kebab di seppia

Anatra
anemone di mare

Crème caramel
muggine

260

Abbinamento vino

180

Il menù degustazione verrà realizzato per l'intero tavolo

"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.