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.

Un viaggio alle origini della nostra cucina,
attraverso i piatti che ne hanno definito l'identità.
Espressioni di una storia, di un territorio
e di una visione.

Sedimenti

Ventricina di tonno rosso

Topinambur

Spaghettone alla marinara
rosa canina, alice, cappero

Agnello
sedano rapa, dattero, porro

Limone nero
aglio nero

220

Abbinamento vino

140

Il menù degustazione verrà realizzato per l'intero tavolo

Un viaggio intorno al mare, tra coste
mediterranee, profondità e approdi.
Un percorso gastronomico che racconta il mare
attraverso i suoi prodotti, le sue stagioni
e le sue infinite sfumature.

Periplo

Labneh
sgombro, basilico

Alice
pane, finocchietto

Merluzzo
rapa bianca, rafano

Spaghettone alla matticella
carciofo, scampo

Risone
triglia, riccio di mare, peperone crusco

Cernia in fricassea marina
uova di pesce, cappero, cedro candito

Formaggio
pera

250

Abbinamento vino

160

Il menù degustazione verrà realizzato per l'intero tavolo

Tra terra e mare, un viaggio in due direzioni:
l'ascesa e la discesa, la superficie e la profondità.
Il Mediterraneo raccontato attraverso
i suoi prodotti.

Anabasi Catabasi

Burro
cuore di tonno

Gilda di sgombro affumicato
oliva, peperone verde

Animella
canocchia, limone salato

Ditalini
zucca, bottarga di muggine, midollo di vitello

Gnocco di patata
anguilla affumicata, rapa rossa, ostrica

Cavolfiore
caviale

Kebab
seppia, lardo di colonnata, cetriolo

Piccione
salmì di triglia, scrigno di venere

Topinambur
riccio di mare, nocciola

280

Abbinamento vino

200

Il menù degustazione verrà realizzato per l'intero tavolo