

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

Scampo
cavolo rapa, kiwi

Seppia
roveja

Spaghetto
agrume, riccio di mare

Elica
rosa canina, alice, capperò

Astice Blu
zucca, mandarino

Lenticchia
nocciola, vaniglia

220

Abbinamento vino

140

Anabasi Catabasi

Burro al fieno
pane

Gambero rosso
latte di pecora fermentato

Animella
canocchia

Gnocco di patata
ostrica, borragine

Candela
cipolla, baccalà

Topinambur

Ventresca di tonno
segale, sedano rapa

Agnello
muggine

Carruba
cicoria

240

Abbinamento vino

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.