

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, caviale

Spaghettone
cece, scampo

Tortello di cacio e pepe
anguilla, cipolla

Astice blu
carota

Mandorla
rabarbaro, fragola

220

Abbinamento

120

Anabasi Catabasi

Garum
pane

Gambero rosso
latte di pecora fermentato

Animella
cannocchia

Spaghettono
rosa canina, alice, capperi

Ditalino di farro
riccio di mare, pollo

Topinambur

Ventresca di tonno
melanzana

Piccione
anguilla

Aglio nero
aceto balsamico, liquirizia

240

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.