

CONFUSION

Roberto Abbadati

...stati alterati del cibo?? Assolutamente no!! Semplicemente, riservati o esuberanti ingredienti, raccolti nell'immenso villaggio globale del cibo, inaspettatamente si incontrano a metà strada e, dopo un timido corteggiamento... si intrecciano, si accoppiano e, a volte... si amano.

I GIORNATA (Pesce e Crostacei)

**Tartare di tonno con mango, coriandolo, mandorle Macadamia e latte di cocco
Scaloppa di branzino cotta unilaterale con fiori di zucca farciti ai porri e caffè
Rombo rosolato con zucca lunga al pepe di Széchan, castagne e salsa beurre blanc**

**Sashimi di scampo agli amaretti con crema dolce di peperone rosso al finocchietto
Rottame d'artice fritto in tempura con sciroppo d'acero e salsa di soia
Minestra asciutta di quinoa allo zafferano con gamberi rossi, favette e maggiorana**

**Insalata di fragole al limone, basilico e vaniglia con panna montata
Cumble di pesche al cardamomo con gelato al tè verde giapponese Matcha**

II GIORNATA (Vegetariano e Carne)

**Fusion italiano di pane Carasau con caprese di bufala e pomodori cuore di bue
Zuppa di pomodorini e zenzero con latte di cocco ed erbe fresche
Cous cous con lenticchie piccanti, arachidi e banane al coriandolo fresco**

**Tartare di filetto di manzo al gin, tabasco e garofano con insalatina di cetrioli,
jalapenos, sesamo e lime
Budino di foie gras con composta di rabarbaro e fragole + pop corn shoots
Pozzetto di patate gratinate con ragù d'anatra e verdure al macis, insalatina di
spinacini**

**Lamponi al lemon grass e menta con crema di yogurt e corn flakes
Polenta morbida al miele con fragoline di bosco, trucioli di cioccolato bianco e timo**