

FAR FROM FIRE

Roberto Abbadati

Nessuno ci vieta di pensare che, anche nella preistoria, vivessero raffinati gourmets che, a scapito delle recenti scoperte dell'epoca... tipo il fuoco... seguivano, con nobile animo liberale... genuinamente un po' conservatore, a gustare e a deliziarsi con ghiotti piatti a base di cibo crudo come facevano i loro avi, del resto si sa... i piatti della nonna son sempre i più buoni. Imbattiamoci quindi in questa degustazione storica in un ipotetico "stellato" del paleolitico.

I GIORNATA (conchiglie e crostacei)

Bottoni di capasanta al limone e caviale

Capasanta al lime, coriandolo in semi e frutto della passione

Ostriche irrequiete con battuto di zenzero e pimento delle antille

Ostriche felici ed ubriache al whisky torbato e pepe nero mignonette

Involtini d'ananas e curry con bocconcino di gambero

Sashimi di scampo al garofano con sigaretta alla salvia

Fagottino di gamberi rossi agli agrumi e menta con salsa di soia

Scampo con panure al dragoncello e maionese amara all'extravergine

II GIORNATA (pesce e carne)

Tartare di branzino, fave fresche, mirtili e dragoncello

Tartare di ricciola al rosmarino, scorza d'arancia e caffè

Maki di tonno e avocado con cipollotti, sesamo e germogli alfa-alfa

Tartare di salmone, mela verde e pompelmo rosa corretta alla vodka

Sardine salate al finocchietto con burro montato al limone

Sashimi di salmone al tè verde Matcha e wasabi con mango fresco

Foie gras d'oca marinato al sale grigio e spezie

Filetto di vitello con verdure croccanti e senape al pepe verde

Rotolini di filetto d'agnello con lardo di colonnata e parmigiano 36 mesi

Tartare di manzo con ananas disidratato, cocco fresco, sesamo e caramello di soia