

# S.P.O.O.N.S.

## One Shot Food by Roberto Abbadati

Spoons, è il nuovo format di **Roberto Abbadati** che propone 4 temi monografici composti da cibi crudi in versione finger food, presentati all'interno di cucchiaini usa e getta biodegradabili o riciclabili.

Ciò che caratterizza i temi sono i pannelli sui quali vengono appoggiati i cucchiaini; tali pannelli sono stampati con delle illustrazioni disegnate a mano, raffiguranti le tematiche delle 4 proposte:

- **POSHSHELL** (degustazione di ostriche)
- **FISH&CHIC** (degustazione di pesce)
- **À L'INCONTRAIRE** (degustazione di crostacei)
- **MANZA CENTAURI** (degustazione di carne)

Spoons, è un format indicato perlopiù per degli aperitivi, o delle cene informali dislocate e, in termini di numero di persone, si consiglia di considerare circa 10-15 ospiti per pannello.

Oltre ad avere ovviamente uno scopo commerciale, Spoons si propone anche di promuovere il consumo degli alimenti nella loro forma originale, prima di essere cotti ed inevitabilmente trasformati dal potere del fuoco, in modo da "istruire" ed "allenare" il palato delle persone a riconoscere la reale qualità di base dei prodotti impiegati nonché, il loro vero gusto naturale.

### **CREDITS:**

Le illustrazioni sono state realizzate dalla stilista **L'ali** (Alessia Rubagotti) e stampate presso la serigrafia **Sergen** di **Ciro Zanetti** a Brescia.

# POSHSHELL

## Menù Classico

**Aspic di ostriche in gelatina al tè verde Sencha e granita al lime**

**Ostriche con crema di rape rosse e trucioli di gruviera**

**Ostriche e fragoline spruzzate allo champagne e pepe di Széchan**

**Ostriche con insalatina di melagrana, nocciole, tartufo nero e basilico**

## Menù Fusion

**Ostriche e ananas in latte di cocco piccante al lemon grass**

**Ostriche con burro montato alle alghe, crackers di riso e wasabi**

**Ostriche marinate con salsa di soia, olio di sesamo e sciroppo d'acero**

**Ostriche al pimento delle Antille con zenzero, scorza di lime e coriandolo**

# FISH&CHIC

## Menù Classico - Pesce Misto o Pesce Azzurro (Big Tuna)

**Tartare di sardine agli agrumi, mandorle, finocchietto selvatico e Pernod**

**Tartare di tonno alle melanzane e menta con pinoli, melagrana e cedro candito**

**Ricciola marinata allo zafferano con olive taggiasche e polvere di rosmarino**

**"Crudo-Bruciato" di sgombro con cetrioli allo yogurt e cerfoglio**

**Tartare di spada con capperi, limone, rosmarino e caffè**

**Tartare di triglia con cipolla rossa, peperoncino, ciliegie e coriandolo**

**Orata allo zafferano e arancia con finocchietto fresco e pane Carasau**

**Branzino al limone verde con insalata di pesche fresche e bacche rosa**

## Menù Fusion (Zebra Fish)

**Tartare di ricciola e mango al coriandolo in semi e in foglie**

**Tartare di tonno e wasabi con verdure, zenzero, germogli e caramello di soia**

**Sashimi di branzino al caffè, limone e basilico**

**Sashimi di rombo profumato alla vaniglia Bourbon e lime**

# À L'INCONTRAIRE

## Menù Classico

Gambero rosso in purezza con stracciatella di bufala, confettura di pomodoro e pesto di basilico

Gambero viola panato in polvere di Bitter Campari con gelatina d'arancia e menta

Scampo panato agli amaretti con crema dolce peperone rosso e finocchietto

Insalata russa d'astice e maionese amara all'extravergine con dadi di tartufo nero

## Menù Fusion

Gambero rosso marinato alla lavanda e pompelmo rosa con anguria tabascata

Galletta di riso con gambero allo zenzero, curry, latte di cocco al lime e germogli

Maki di scampo con guacamole messicano e tortilla chips

Insalata d'astice e frutta esotica condita con citronette alla vaniglia Bourbon

# MANZA CENTAURI

## Menù Classico

Bacio di prugna all'Armagnac farcito con foie gras marinato al sale grigio

Involtoni di filetto d'agnello e lardo di colonnata con parmigiano dry e polvere di rosmarino

Albese di filetto di vitello con classica bagna caoda e capperi in fiore

Battuta di manzo con maionese amara all'extravergine e limone

## Menù Fusion

Sashimi di foie gras, confettura alle fragole e pepe di Széchuán, pop corn shoots

Tartare d'agnello e ananas candito con cocco, sesamo e caramello di soia

Battuta di filetto di vitello con zenzero, lemon grass, melagrana e basilico

Tartare di manzo al gin con ketchup al garofano e insalatina di cetrioli, jalapenos, lime e coriandolo fresco