KALÒS KAI AGATHÒS

Piccola Odissea gastronomica alla scoperta dei cibi dei popoli antichi,
padri della nostra civiltà mediterranea

XENIA

Zeus, il più grande di tutti gli Dei, tra i suoi numerosi impegni divini, è anche il garante supremo dell'arte dell'ospitalità che, per gli antichi greci, era da praticare attivamente con religiosa sacralità.

Acque profumate con fiori, agrumi e miele leggermente fermentato

Miscelazione

Gold Rush, ovvero Bourbon Whisky e Cognac,
agitati insieme a succo di limone fresco e miele,
serviti on the rocks con ghiaccio profumato all'Assenzio

London Dry Gin arricchito con frutti di bosco,
da allungarsi con Premium Tonic Water, Ginger Beer o Ginger Ale,
e conditi con vari Aromatic Bitter

Limonata Home-Made alla menta e leggermente speziata alla cannella,
da bersi liscia o gassata, analcolica o con correzione alcolica
alla Vodka o Dark Rum

Champagne e Vino

Brut Blanc de Noirs 100% Pinot Noir Cuvée Fine Fleur,
Baron Dauvergne Grand Cru à Bouzy

Valtenesi Chiaretto DOC, Cantrina di Cristina Inganni

Cibi, da tutte le coste del Mediterraneo

Syracousai (Siracusa)

Crostoni di pane al grano antico con Stracciatella e acciughe di Sciacca,
marinate in olio extravergine e agrumi

Kriti (Creta)

Insalata di pomodori misti, cetrioli, cipolle rosse, capperi,
olive Kalamata, origano fresco e Feta greco

Kroton (Crotone)

Sfogliatine calde ai cipollotti rossi di Tropea,
guarnite con dadolata di tonno crudo, scorza d'arancia e maggiorana,
con Mozzarella di Bufala

Kypros (Cipro)

Halloumi fritto in padella, condito con succo di limone
e accompagnato da humus di ceci alla pasta di sesamo tostato

Smyrnai (Smirne)

Melanzane saltate in padella in olio d'oliva all'aglio novello,
menta fresca e pinoli, con uva passa dell'isola macerata in aceto di vino

Halikarnassos (Alicarnasso)

Fiori di zucca ripieni con padellata di cozze,
patate novelle, cipolle piatte e salvia, panati e fritti in olio d'oliva

Tharros (Tarros)

Fregola sarda ai gamberi rossi con piselli freschi, finocchietto fresco
e spolverata sapida di bottarga di Cabras e Fiore Sardo DOP

Kartagine (Cartagine)

Insalata di cous cous ai peperoni dolci, basilico
e salsicce di agnello leggermente piccanti

Taras (Taranto)

Bombette pugliesi con fagottini di capocollo di maiale e Caciocavallo
Silano, cotti alla griglia con alloro fresco

Barchino (Barcellona)

Calamari alla piastra ripieni di Chorizo iberico,
serviti a tranci conditi con succo di limone

Neapolis (Napoli)

Ricotta di Bufala condita dolce con miele agli agrumi e timo,
mandorle piatte sabbiate e tostate, cedro candito, lamponi freschi
e filo d'olio extravergine

Nikaia (Nizza)

Albicocche arrostite alla lavanda di Provenza,
servite calde con biscotto sbriciolato di nocciole tostate,
crème fleurette e polvere di rosmarino

"Il mio consiglio è di sposarti:
se trovi una buona moglie sarai felice;
altrimenti, diventerai un filosofo"

Socrate