

CAPRESE EVOLUTION

- CINQUE ABITI + 1 PER UN PIATTO NATO PERFETTO -

M.A.S.
(MISCELAZIONE, ALIMENTAZIONE, STUPORE)
MERIGO.ABBADATI.SALÒ.

(AVENIR)

NO PLACE FOR SPACE

ABITAZIONI FUTURIBILI CON SVILUPPO VERTICALE DI BUFALINE, PETALI DI POMODORO E BASILICO FRESCO SU TERRENO TRACCIATO ALL'ACETO BALSAMICO CAMELLATO

RED SNAPPER (COLLINS)

POMODORO CONDITO AL TANQUERAY TEN SU OLIVA TAGGIASCA PESTATA, SEDANO E SUO BITTER, LIMONE E BASILICO A GUARNIRE

(NAKED)

CAPRESE D.I.Y.

MOZZARELLE, POMODORINI E PIANTA DI BASILICO COME NATURA CREA, PER COMPOSIZIONI LIBERE DA CONDIRSI (EVENTUALMENTE) CON OLIO EXTRAVERGINE MACINATO A PIETRA

MEDITERRANEAN MARTINI (COPPA)

GIN MARE GHIACCIATO CON VERMOUTH DRY SEGRETO, OLIVA KALAMATA E DOPPIA GUARNIZIONE SPRAY AL CEDRO DIAMANTE E ROSMARINO

(INFUSION)

M.O.M.A. (MUSEUM OF MODERN ART)

INSTALLAZIONE DI CAPRESE PRESERVATA ALLA GELATINA D'ACQUA DI POMODORO-BASILICO

NO ALCOL NO PARTY (BARATTOLO)

TREGUA ANALCOLICA DI FROZEN AL BASILICO CON GHIACCIO D'INFUSO AL PEPE DI SZÉCHUAN E SCORZA DI LIME

(MINIATURE)

POCKET CANTEEN

BORRACCE DI POMODORI PACHINO CANDITI, RIPIENE DI LATTE DI BURRATA PROFUMATO AL BASILICO... TAPPO D'ACCIUGA DI SCIACCA

MINI VODKATINI (SHOT)

PREMIUM VODKA AROMATIZZATA AI POMODORI SECCHI CON "IN & OUT" DI CARPANO DRY E DATTERINO DI GUARNIZIONE

(HYBRID)

THE COLOR AND THE SHAPE

GOMMOSO DI POMODORO ALL'AGAR-AGAR, RIPIENO DI STRACCIATELLA DI BURRATA CON CHIPS DI BASILICO CROCCANTE

BITTER 75 (FLUTE)

CAMPARI SHAKERATO AL SUCCO DI LIMONE E ZUCCHERO CON TOP DI CA' DEL BOSCO PRESTIGE E CRUSTA DI ZUCCHERO PROFUMATO ALLA LIMONCELLA

(M.A.S.)

OFF SIDER

COLLEGAMENTO VIA CAVO ALLO SPAGHETTO DI GRAGNANO AL POMODORO E BASILICO CON TELEFONATA DI MOZZARELLA PANATA AL PARMIGIANO

B.M.W. (OLD FASHIONED)

BOURBON MULE CON WOODFORD WHISKY, GINGER BEER FEVER TREE, LIME KEFIR E ORANGE BITTER