

## Antipasti

### ARMONIA DI COLORI

Nasce da un incontro di colori che non si accavallano tra loro, un bilanciamento di sapori che non si escludono l'un l'altro; un'esaltazione di profumi e aromi che stimolano gusto e olfatto. Come se fosse un'opera d'arte, ecco come nasce Armonia

### PROFUMO DI MARE AI FUMI DI BOSCO

Il profumo di legno bruciato rende sempre unico il momento. Alla mente tornano ricordi di brace, di *crosticine*, di mani sporche, di risate, di riunioni tra amici. La particolarità di questo piatto è nel movimento: i sensi ti accompagnano lontano dal mare e ti fanno entrare in un bosco, dove c'è un falò acceso.

### DALLA RETE AL TEGAME

La doppia faccia della medaglia da un lato è come trovarsi su un peschereccio, ebro di profumi: la salsedine, il vento e il pesce appena pescato, dall'altro il caminetto di casa con un coccio di terracotta su un treppiedi che lentamente si scalda e cuoce. Lasciatevi catturare dai profumi, scoperchiando il tegame sarà come percepire la libertà del mare e la familiarità di un camino.

### ROSSO DI SERA

Chiudi gli occhi e immagina di trovarti su un bagnasciuga, al tramonto.  
Respira, riapri, Guarda il piatto  
Scoprirai che il gioco dei colori che troverai è lo stesso che hai appena lasciato in quel tramonto...  
Il rosso, l'arancio, il bianco, il gusto del mare, l'acidità e la sapidità della salsedine, la dolcezza di un tramonto

# Primi Piatti

## MINESTRA DI MARE

Hai presente la sensazione di calore che una minestra calda ti regala l'inverno? Nasce tutto da lì: il tepore, il coccio, i fumi che salgono e ti scaldano, il cucchiaino, il calore che man mano ti avvolge e ti abbraccia.

Pensavo fosse estremo e invece ci ho provato, ho messo al centro dell'attenzione il mare e i suoi prodotti poi gli ho presentato madre terra.

Tra un meraviglioso mix di molluschi e crostacei in un lento ribollire, una spezzatura di spaghetti, come faceva mia madre, in inverno, nasce la mia Minestra di mare, tra i ricordi di un bambino e la scommessa gastronomica di un uomo.

## VESUVIETTI PASTIFICIO GENTILE

Cosa facciamo stasera per cena? #PASTASCIUTTA

Nasce da qui l'idea trovando il giusto connubio!

I ceci con la loro consistenza pastosa, un gusto incisivo ma non preponderante

I frutti di mare, con le loro mille sfaccettature

Una pasta corta, trafileta al bronzo da un Pastificio che fa pasta dal 1876

Erbe aromatiche, mai abbastanza

L'Amore per questo lavoro

A completare il piatto il desiderio di sorprendere senza eccedere.

## GNOCCHI DI BUFALA

Ognuno di noi ha un cavallo di battaglia, questo è il mio.

La consistenza, la composizione, il gusto e la versatilità mi hanno sempre stregato.

Questo gnocco è raro, non è fatto di patate, ma di pane e bufala.

Poi, basta la fantasia

Zucca, prodotto autunnale dalle mille complessità, la coda di rospo dal gusto delicato ed equilibrato e il cacao a fare da collante.

Il risultato è la mia essenza.

# Primi Piatti

## **RAVIOLI AI FRUTTI DI MARE**

E' sempre stato un prodotto che avrei voluto decostruire  
Ho iniziato a scorporarlo, a studiarne gli ingredienti poi ho riavvolto il nastro e  
rimesso insieme tutto.

A modo mio ho dato vita a qualcosa che tutti foste in grado di riconoscere ad un  
primo sguardo, ma al gusto vi stupisse. Un estratto di pomodoro, due fogli di pasta  
che contengono un tesoro marino, una colatura d'aglio ed olio EVO, prezzemolo e  
peperoncino.

Guarda, sembra un quadro, chiudi gli occhi e fatti catturare.

## **SPAGHETTONE VONGOLE, AGLIO NERO E BOTTARGA**

Come rendere curioso un piatto semplice, fatto di sapori familiari?

Semplicemente esaltandoli l'un l'altro

E allora l'eleganza dell'aglio nero viene impreziosita dall'aroma della liquirizia, la  
salsa che ne scaturisce avvolge lo spaghetti e lo culla insieme alla vongola verace,  
un ultimo brio, la bottarga

## **TORTELLO ASTICE, CASTAGNE E CIPOLLA**

Se dici astice, pensi lingua

Rivisitarlo in chiave autunnale allontanandolo dalla sua compagna di sempre è stato  
un azzardo.

Eppure gli ingredienti parlano, si raccontano

e si lasciano andare a delle confidenze nuove quando si circondano di estranei.

Questo succede all'astice, in mezzo alle castagne e alla cipolla rossa caramellata:  
rilascia aromi sorprendenti e gusto deciso.

Si appoggia ad un tortello di pasta fresca ripieno di ricotta e maggiorana che con la  
sua delicatezza e il suo profumo crea per lui un bellissimo salotto

# Secondi Piatti

## **LA MIA PAZZA ACQUA DI SPIGOLA**

Un grande classico, secondo la mia 'Visione' andava denaturalizzato  
Voler stravolgere qualcosa di intoccabile, facendolo viaggiare dalla tradizione dritto  
verso l'innovazione.

La matematica e la regola degli addendi ha fatto da veicolo: ho cambiato l'ordine, il  
risultato non è cambiato.

Cambia però la sorpresa nello scoprire un piatto familiare negli ingredienti, ma  
sconvolgente nei sapori, nei colori e nella presentazione.

La tradizione ci insegna che la spigola all'acqua pazza è un semplice pescato, cotto  
nei suoi brodi accanto a delle verdure lesse.

Ho preso questa ricetta così tradizionale e l'ho presentata ad un'altra tradizione, più  
lontana, quella della cottura asiatica: gli stessi ingredienti li ho messi in una  
vaporiera di bamboo e li ho lasciati andare, uniti dalla sapidità dell'acqua di mare.

Succede quello che succede sempre alle cose semplici, stupiscono!

## **BOCCONCINI DI RANA PESCATRICE**

Gli abbracci sono intimi, avvolgenti e sfuggevoli

La dolcezza di questo piatto vi avvolge, appunto, come un abbraccio:  
gustoso, delicato, colorato.

La panure croccante che si stringe attorno al bocconcino morbido e sugoso, la  
doppia sfaccettatura della vellutata di carote, dolce e affumicata e la maionese al  
caffè che risveglia il vostro gusto.

Stuzzicante, croccante, delicata, morbida: irrinunciabile

## Secondi Piatti

### **CARCIOFO RIPIENO DI BACCALA'**

Il matrimonio perfetto non esiste...  
ma se la coppia è composta da un carciofo e dal baccalà allora a parlare è l'Estro,  
ingrediente che rende speciale questa ricetta.

Il profumo, il gusto della liquirizia unito agli aromi che marinano il carciofo, la dolcezza, setosa, del baccalà, la panure speziata fanno sì che nella sua semplicità l'unione sia perfetta. E' un secondo di carattere, incisivo e avvolgente, lascia sul palato una gradevole persistenza.

### **ROLL DI SPADA**

Questa è una scommessa...

Un piatto, e che piatto! Con un istinto fusion a fargli da condimento  
Pensato, accantonato...forse troppo!?

Ri-pensato, studiato, provato e riprovato e alla fine è nato un piatto straordinario,  
racconta le caratteristiche di un giardino zen: minimale, contestualizzato in un  
umore di meditazione.

E' un secondo piatto che chiede pazienza nell'essere consumato, è il piatto che vi si  
lascerà raccontare dal ritmo del sapore.

Profumi, colori, sapori esprimono la loro naturalezza le misticanze, i germogli, i  
fiori e i funghi shiitake fanno da letto ad un fragrante cannolo di pesce spada.  
Il Thè verde d'accompagnamento concluderà la vostra passeggiata tra mare e bosco,  
portando all'apice i sapori di questa esperienza.

# Dessert

## **GOLAMISU'**

Il Tiramisù è un dolce pop, popolare, in ogni menù è presente, deve esserlo!

Nella mia carriera ho dato molti volti a questo dolce: il classico, una piccola tortina, una bavarese stratificata, una semisfera di cioccolato e un cuore di moka.

Quando sono entrato da Gola avevo bisogno di renderlo un classico speciale  
Pensavo al sifone, allo shock caldo/freddo, volevo stupirmi ed essere  
controtendenza.

E allora, anche quì ho deciso di decostruire: sbriciolando il biscotto, ho reso il caldo caffè una granita ghiacciata, il sifone mi ha permesso di rendere spuma il mascarpone.

La magia è figlia di un infuso liquoroso al cacao, con un pizzico di sale Maldon  
Ecco il mio tocco, il Nostro Golamisù

## **TORTINO AL COCCOLATO**

Ogni Chef ha un dolce che sente di saper fare al meglio...

Stessa ricetta da anni, stesse soddisfazioni!

Pochi minuti di cottura, il cucchiaino che affonda e lascia libera la lacrima calda che cola fumante e va ad unirsi al resto de piatto: goduria, quella vera!

La spuma bilancia, la salsa mitiga e accompagna: il resto è storia!

La storia del tortino al coccolato è quella di un eroe delle retrovie, che nel tempo e con la sua costanza ha vinto guerre di palati, di cambi di direzione culinari e di scelte estreme uscendone comunque vincitore

# Dessert

## **STRUDEL IN MINIATURA**

Il Trentino con vista lago

Il gusto della mela, l'aroma rassicurante della cannella, la croccantezza della pasta che le avvolge...come una piccola pochette che li farà tornare su quelle montagne, in quei boschi su quei pascoli verdeggianti. Sottobraccio ad una delicata salsa al limone vi prenderanno per mano e vi accompagneranno alla fine del pasto in un sentiero di gusto.

## **BABA' RIVISITATO**

Questo dolce mi ha sempre affascinato, ho sempre avuto la curiosità di riscrivere una storia per lui. Ma quando ci si trova davanti ad un pezzo di storia ci si avvicina a questa avventura con attenzione e rispetto, con tempi lunghi e riverenza: non volevo stravolgere nulla, volevo che questo piatto parlasse la mia lingua.

Finalmente è arrivato il momento giusto:

è stato un desiderio condiviso, ci siamo sporcati di farina, siamo cresciuti, siamo ricaduti e poi ancora ricresciuti senza spaventarci l'un l'altro.

Ci siamo dorati insieme, abbiamo nuotato nel rhum e ci siamo spogliati del superfluo. Siamo arrivati a meta sottobraccio e abbiamo scelto la cornice finale di questa avventura: il Limoncello, vestito a salsa

Ce l'abbiamo fatta Babà, grazie!

# Dessert

## MOUSSE AL CIOCCOLATO

#ELEGANZA

L'equilibrio tra bellezza e gusto

La percezione tra dolce e salato

Il bilanciamento tra scoperta e sorpresa

La morbidezza del cioccolato bianco si spalleggia con l'arancia amara, il pizzicore del peperoncino armonizza l'insieme. Alla base, primo ed ultimo elemento, la croccantezza della terra di mandorle. Il sale Maldon stuzzica le papille gustative.

Si srotolano canali sensoriali che vi coinvolgeranno fino all'ultimo cucchiaino.

L'olio, penultimo ingrediente incorona e vi guida alla scoperta.

Tutto chiuso in uno scrigno di vetro, è un dolce prezioso, da tenere al sicuro...non ne avrete mai abbastanza, eppure lo mangerete con parsimonia gustando ogni cucchiaino, come una nuova esperienza...sempre diversa.

## CANNOLO

*Cit: 'Appunto: cannolo castagne whisky e cioccolato'*

Era solo un appunto, messo lì, per lavorarci su, con calma.

Alle volte le mani sono frenetiche, non hanno la pazienza della mente nell'elaborare.

Mi sono messo subito all'opera, ho preso spunto da un amante dei sigari...

E' quasi la sua reincarnazione golosa, con un tocco d'autunno.

Il cannolo, il cioccolato fondente, il rhum, le castagne....prendi fiato!

Questo dessert vi farà concludere il pasto appagati...