

Enchant

Cucina facile.....con gusto

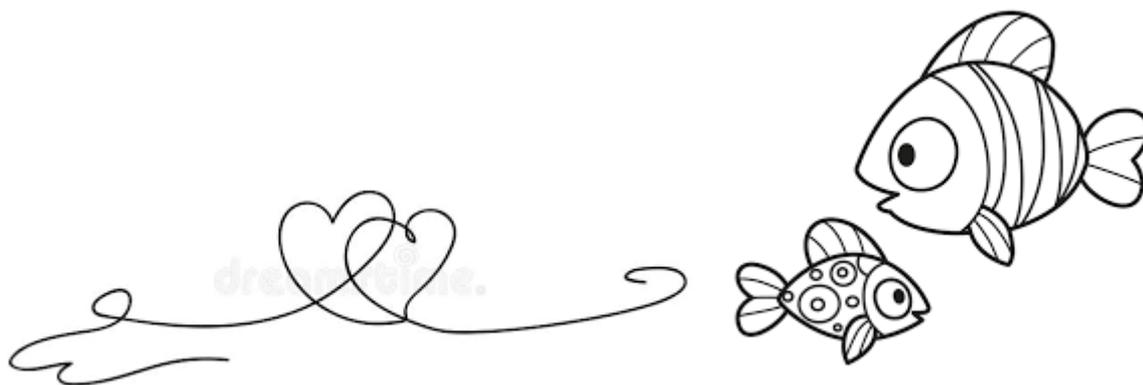


*Seleziono una grande materia prima,
la condivido così o la trasformo
nell'intento di comprenderla e di rappresentarne l'essenza.
Mi piace farlo in modo stuzzicante e giocoso.
La mia cucina vuole essere una passeggiata leggera,
dove troverete preparazioni e cotture semplici
dove i piatti sono composti da contenitori
di forma, di gusto e di colori diversi
che si contrastano tra loro e si completano.
Frammenti di pazzia.
Ogni creazione ha le stagioni come unico vincolo,
senza vizi di forma, ma un'idea
legata al mare o alla terra e ciò che lo rappresenta.
Una visione della cucina che continuamente cambia
ma non cambia mai.*

Buon divertimento!

Micbariochef 2022

LOVE EXPERIENCE



"protagonista il mare"

*Viaggio sensoriale
come un gioco
di 6 proposte (2 crudi 2 caldi 1 primo 1 dessert)
che si rincorrono con ritmo,
senza inizio e senza fine.
Il cibo pensato come veicolo dell'emozione,
un'occasione per passare spensierati
una serata fuori dalla costrizione del tempo*

*Per offrirvi il miglior servizio,
il menù viene realizzato esclusivamente per l'intero tavolo per un minimo di due persone.*

(1-3-7-8-9-10-11-13-14)

euro 50,00 cad. coperto e bevande escluse

I MIGLIORI PESCI DEL NOSTRO MARE PREPARATI CON AMORE E CON UN UNICO INTENTO:
CONSERVARE INTATTO IL GUSTO DI CIO' CHE LA NATURA CI HA FORNITO PERFETTO!

Obiettivo.....Emozionare

La pasta

Cappelletti, fonduta al parmigiano, crudità di gamberi rosa , schizzi di tartufo nero. (8-10-9-14)	19,00 €
Tagliolini al nero, AOP, calamari , cannolicchi , pistacchi, katsuobushi. (1-7-8-10-11)	17,00 €
Spaghetti alla Chitarra, amatriciana di tonno rosso , ricotta affumicata. (8-9-10-11-14).	18,00 €
Tajarin, bianco mare, con ragù di pesce dell'Adriatico senza guscio. (7-8-9-10-11)	17,00 €
Cappellacci di zucca al ragù. (8-10-2)	15,00 €



Crudità

Tagliatella di Seppia Mar Adriatico, estratto di peperone rosso alla brace (spellati con cura) sesamo nero, olio buono, fiocchi di sale Maldon. (4-7)	18,00 €
Carpaccio di Ricciola , datterino verde, marasche, yogurt, nocciole e fumo in cloche. (1-11-14)	18,00 €
Tartare di Capasanta , salicornia cbt, pinoli affumicati, fiocchi di mais alla paprika dolce, estratto di pesca tabacchiera (1-7-8)	18,00 €
Battuta di Fassona e gamberi , composta di tropea caramellata, arachidi tostate, gel di Zabov, prato verde . (9-12-14)	18,00 €
Tartare di Tonno Rosso Alto Adriatico , macellazione con metodo ikejime, stracciatella, maracuja, croccante di pistacchi. (1-8-11-14)	20,00 €

Obiettivo..... Stupire

Proposte



Alici marinate, melone condito arrosto, rughetta. (8-11-10)	15,00 €
Spiedo di Polpo croccante, ananas grigliato, burrata, sorbetto al pomodoro, note di pesto al basilico. (1-7-14)	19,00 €
Sauté: Cozze di Scardovari DOP fine gold. (rigorosamente in bianco). (7)	15,00 €
Guancetta di rana pescatrice in tempura, essenza di datterini gialli, fiocchi di latte, polvere di limone nero. (8-10-11-14)	16,00 €
Baccalà mantecato, cipolla caramellata, pesto in rosso, gel al limone. (1-11-14)	15,00 €
Roastbeef di tonno rosso Alto Adriatico , macellazione con metodo ikejime, salsa tonnata, maionese alle acciughe, capperi popcorn, polvere di prezzemolo (10-11)	19,00 €
Seppie arrostate, cremoso di zucchine trombetta, zucchine alla scapece, noci. (1-7)	17,00 €
Trancio di Spigola , tapenade di olive nere, crumble all'aglio nero, crocchetta di patate. (11-8)	18,00 €

pesce da noi acquistato fresco per preparazioni a crudo ha subito un trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento a -20, conforme alla prescrizione del reg. CE 853/2004 allegato 3, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3

Obiettivo..... Caccolare

Nuovi piccoli Gioielli di monoporzioni MODERNE create da Noi in collaborazione con la Pastry Chef Ilaria

- Surprise:** degustazione di 7 mignon, forme e sapori che richiamano essenza e desiderio 8.00 €
- Bon bon:** geleè lamponi e fragole, caramello esotico, namelaka al cioccolato bianco e mango, bavarese al mascarpone e limone. (5-8-10-14) 8.00 €
- Mimosa:** bavarese alla vaniglia e fava tonka, cremoso alla salvia e basilico, composta di frutti esotici, pan di spagna alla mandorla. (1-5-8-10-14) 7.00 €
- Delicata:** Fondo di morbido biscotto al cocco, cuore cremoso al cocco, intervalli di biscotto al profumo di menta e basilico, racchiuso da una fresca mousse al mango e frutto della passione (1-8-10-14). 8.00 €
- Explosion:** Fondo croccante di gianduia e wafer, cuore di cremoso alla nocciola pralinata, con intervalli di cioccolato, racchiusa tra due biscotti morbidi al cioccolato e da una mousse al cioccolato fondente. (1-8-10-14) 8.00 €
- Tiramisù.** Fondo di friabile salblè alla vaniglia, cuore di crema al tiramisù intervallata moderno da caramello al cioccolato e caffè e da un pan di spagna al cacao. (5-8-10-14) 8.00 €
- Selva negra** Morbido cake al cioccolato e amarene selvatiche, cuore di cremosa bavarese bianca alla vaniglia e fini intervalli croccanti di cioccolato fondente. (5-8-10-14) 7.00 €
- Tahiti:** Fondo croccante, bavarese alla vaniglia di Tahiti con una spuma di pistacchi di Bronte e miele di corbezzolo, intervallata da un soffice biscotto alle mandorle. (8-10-14) 8.00 €
- Tarte Citron:** Una classica prelibatezza formata da una frolla alle mandorle e una leggera crema al limone e meringhe. (1-8-10-14) 6.00 €
- Zuppa inglese:** pan di spagna imbevuto di alchermes, alternata da strati di crema pasticcera alla vaniglia e al cioccolato. (5-8-10-14) 6.00 €
- Mantecato** artigianale di sola frutta fresca 6.00 €