

È la rappresentazione stessa del mio intendere la vita. **MAD100% NATURA** significa letteralmente “matti di natura”. Significa sublimare l'elemento vegetale anche attraverso il supporto di proteine animali.

Dentro questo percorso c'è molto più della messa a punto di un piatto. Ritroverete l'attimo in cui un'erba viene colta, il sole d'alta montagna, le stagioni della caccia, le lunghe attese della pesca, i silenzi dell'inverno e le esplosioni mute della primavera. Il profumo del bosco, la terra in ogni sua forma e veste.

Troverete il senso della scelta di una materia prima, il legame trascendentale che mi lega a un ingrediente, l'impegno dei piccoli coltivatori e allevatori locali che fanno un lavoro così intenso che solo la passione più profonda può giustificare.

Artigianato puro.

M E N U

MAD100% NATURA

Euro 300

DIECI CREAZIONI A MANO LIBERA DOVE RACCONTERÒ
L'EVOLUZIONE DELLA MIA CUCINA.

ABBINAMENTO 7 CALICI DI VINO

Euro 140

ABBINAMENTO 5 CALICI DI CHAMPAGNE

Euro 160

MENU PER TUTTI I COMMENSALI AL TAVOLO

I profumi e i sapori sono impressi nella nostra mente. Ci rimandano a giorni belli, di festa, in famiglia. Nella memoria è inciso tutto ciò che siamo, e quello che faccio in questo percorso è rileggere quelle memorie di bambino o di ragazzo attraverso la chiave della maturità.

Vorrei rivedere le scene che mi hanno fatto stare bene e mi hanno formato, per mostrarle anche a voi. Per farlo mi servo della neurogastronomia, quindi della relazione tra percezione del cibo e cervello, un termine solo apparentemente complesso per tradurre nel piatto qualcosa che tutti sperimentiamo quotidianamente nella nostra vita: i ricordi.

EMOZIONE è un menu che raccoglie istantanee. È il mio personale album dei ricordi, dove non si collezionano immagini, ma gusti, portando in tavola i sapori del mondo, che prendono vita dalle memorie della mia infanzia.

M E N U

EMOZIONE

Euro 240

ABBINAMENTO 6 CALICI DI VINO

Euro 100

ABBINAMENTO 5 CALICI DI CHAMPAGNE

Euro 140

SALAMOIA

Gamberi di Sanremo, coulis arrostito e salamoia di olive taggiasche.

Euro 60

BECCAFICO

Zucchine cotte in estrazione di verdure grigliate, condimento beccafico.

Euro 40

STROFISSÌÀ

Trofie di grani antichi, condimenti alla ligure.

Euro 45

ULTRA-VIOLET

Ravioli ripieni di Plaisentif, infusione al crescione e foglie di cannella.

Euro 35

SALMORIGLIO

Ricciola arrostita in olio di origano, mousseline di capperi e infusione al salmoriglio.

Euro 60

PARMIGIANA

Manzo cotto in estrazione di parmigiana, jus vegetale profumato al basilico dark opal.

Euro 70

UN PRINCIPIO D'EMOZIONE

Biscuit di pane della tradizione, burro d'alpeggio, confettura di albicocche.

PIZZA VEGETALE

Pressè di albicocca, coulis come una conserva di pomodoro.

Euro 30

MENU PER TUTTI I COMMENSALI AL TAVOLO

Il viaggio serve per capire chi sei. Crescendo e viaggiando, ho capito che ho costantemente bisogno di essere circondato di stimoli, di vedere cose nuove per trarre ispirazione, fare e farmi domande. Di preparare valigie vuote che torneranno piene, di assaggiare, di visitare ogni angolo del pianeta, per rubare con i cinque sensi quanto più mi è concesso.

Mi definisco un viaggiatore, non come chi non sa stare a casa propria, ma come chi si sente in eterno movimento, non solo fisicamente, soprattutto mentalmente. Mi piace l'idea di trovare sapori nuovi in giro per il mondo, riportarli a casa, assimilarli, a volte anche dimenticarli, e aspettare che tornino alla mente nel momento giusto.

L'orto e la serra fanno parte di questo viaggio: è lì che riporto tutto ciò che trovo nel mio peregrinare, e scoprire come un seme possa dare un frutto diverso in base alle condizioni in cui vive, è ciò che rende unico il **VIAGGIO**, ed anche la mia cucina.

M E N U

VOYAGE

Euro 240

ABBINAMENTO 6 CALICI DI VINO

Euro 100

ABBINAMENTO 5 CALICI DI CHAMPAGNE

Euro 140

PESCA GLI SCAMPI

Scampo arrostito al miele di rododendro, pesca profumata alla cannella e cremoso di armelline.

Euro 40

GIARDINIERA

Insalata di fagiolini, ostrica, giardiniera dal 1991.

Euro 40

CUBIX

Ravioli d'anguilla cotta allo yakitori, infusione leggera alla rucola.

Euro 35

NIORÁ

Risotto Riserva San Massimo cotto in té di foglie di limone, calamaretti spillo.

Euro 35

TAMAL

San Pietro marinato al miso di mais, jus profumato al tagetes minuta.

Euro 65

PICCIONE VIAGGIATORE

Piccione marinato, cotto alla brace, jus profumato al lemongrass.

Euro 70

UN PRINCIPIO DI EMOZIONE

Biscuit di pane della tradizione, burro d'alpeggio, confettura di albicocche.

PH3

Agrumi nella loro essenza.

Euro 30

La cucina è un'alleanza
tra il cuore e le proprie convinzioni.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Michelangelo', written in a cursive style with a large initial 'M'.