



L'elogio delle sfumature

Primavera /estate '24

Prologo

marshmellow, peperone e curry

il prologo è la scena introduttiva di qualsiasi spettacolo, parallels è lo spettacolo che curiamo in ogni dettaglio per farvi vivere una esperienza nuova, diversa ed emozionante.

Dinamiche di sapori

Lo zabaione ragusano

Attendiamo quello che accade, questo piatto è frutto di una sana follia dei nostri ragazzi, dinamiche in movimento, di sapori diversi.

Cuore

testa-coda

Il pomodoro piccante

Così come nella distillazione accade, anche noi abbiamo voluto farvi degustare solo il cuore di questo prodotto, il pomodoro piccante

Un Gambero al Luna Park

La maionese di corallo

Genio, scherzo e follia. Una nuova di zucchero che avvolge questo gambero che aveva voglia di divertirsi

Due, forse tre

Il vitello e la blanquette

L'anima del vitello, la sua animella, panata una, forse due o addirittura tre volte



Pausa: il ricordo di nonno Fosso

Il merluzzo che veniva dal nord

I ricordi sono parte di noi, i ricordi siamo noi, lo chef, il nonno Fosso e lo stoccafisso, un ricordo d'infanzia in Calabria.

Rocche Massalupo

Il barbaresco e le lumache

Il nebbiolo, il barbaresco, una vigna monopole, il nostro vino, quello che amiamo
e tutta la potenza di un risotto con le lumache

L'oro del contadino

Il bello della stagione

Inseguire le stagioni, seguire le stagioni, le verdure, gli ortaggi più intensi

Oriente - Occidente

la triglia in Asia

l'Asia che primeggia in tecniche e spezie, l'Europa che risponde con i prodotti del mare

Sorpresa...!

Il maiale e l'hot-dog

Che bella sorpresa, un box, diverse intensità e tanta struttura

Bandijan

Melanzana, lime, cocco e more



Un solo prodotto, ma tante sfumature di intensità

La breve stagionatura

Robiola e mirtilli

Pochi mesi, elegante e consistente, il mare che esprime tutto il suo salmastro con i mirtilli a contorno di questa bellissima cornice casearia

Un Grand Cabaret

Un mango in Tasmania

Il gin, la Tasmania, tutti, sapori e odori, insomma... un grand cabaret!

I veli di Khand

La meringa che prende il largo

Lo zucchero muscovado, quasi grezzo, le vele spiegate della meringa in un mare di dolcezza

Astarte, sulle note di Gustave

Lime, sambuco e cocco

La storia di Salambo, la storia di cartagine e l'omaggio della pasticceria francese ad un autore che ha segnato le tappe della letteratura mondiale