

HAPPY NEW YEAR

DI BUONI PROPOSITI E NUOVI INIZI

Un nuovo inizio d'anno comporta una resa dei conti, una messa a fuoco su noi stessi: non è sufficiente guardarsi allo specchio per trovarsi cambiati, ci vuole impegno e costanza e, diciamocelo, svanita la leggerezza dei giorni di festa, non c'è cosa più difficile che quella di portare avanti i buoni propositi.

Ci sono aspetti che però amiamo rubare a questo essere propositivi: l'entusiasmo in crescendo, la percezione del "tutto si può fare" che ti ruba attenzione e ti fa sognare a occhi aperti, quel sognare così intenso e profondo capace di distoglierci dalla realtà e di ridarci fiducia nelle nostre capacità.

Il bello di questo MENU è che sarà sempre in divenire: con nuovi propositi e nuove intenzioni, perché il nuovo anno non si limiti a svanire con l'arrivo della primavera. In queste pietanze il modo di comunicare e di raccontare la perfetta lentezza delle cose.

IL MENU

Il mare d'inverno in panmolle e carta musica

**Il tesoro del Nord coperto al finocchio selvatico macerato
L'arricciato granatum con germogli alfa alfa
Il Meerschuim al limoncello e croccante di phyllo
Il Soufel con stocco di Mammola e tocco di polvere araba
Il calamaro confettato in guazzetto coroneiki**

**I chicchi di acquerello in dolce forte con duetto di scampi
L'omaggio dell'allievo al Maestro
con aragosta e mare dentro**

**Il granchio reale aromatico , intreccio di dentice in bernese
e erbe all'antica**

Per l'augurio di mezzanotte Cotechino con Lenticchie di Altamura