



Leonor Espinosa a Passalacqua

Gambero, bilimbí
Ostrica, yam, anatra ruspante

Cacay, sachá inchi, guayusa

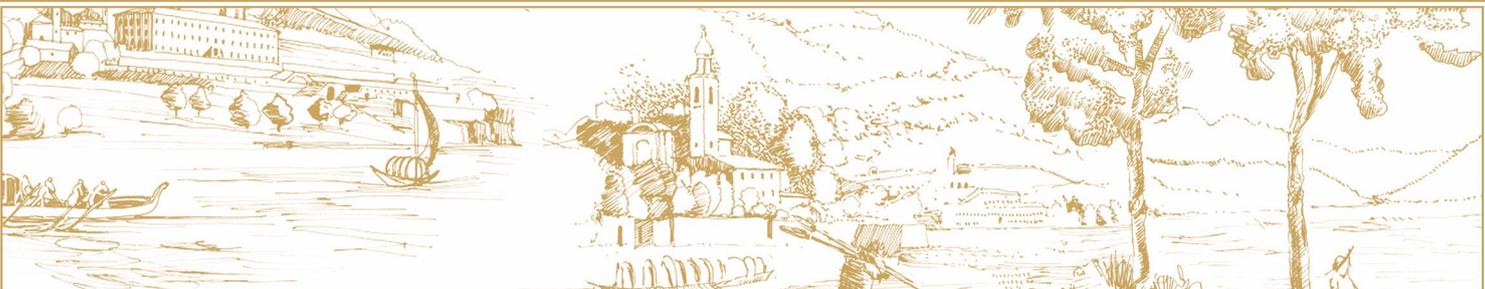
Ricciola, trupillo, capulin de monte

Pescato del giorno, mirití, huitó, katara

Perita de agua, pompelmo e olio di foglie di manioca

Euro 350 per persona, beverage escluso

Possibilità di abbinamento vini a Euro 150 per persona



Gambero, bilimbí
Ostrica, yam, anatra ruspante

Il primo piatto, che rappresenta la serenità dei Caraibi, è una tagliata di gamberi accompagnata da avocado e da un'emulsione di aglio e prezzemolo. Accanto, all'interno del guscio dell'ostrica, yam cotta al barbecue, beurre blanc di ostrica e grasso d'anatra ruspante. L'ostrica proviene dal villaggio di La Boquilla a Cartagena e viene raccolta tramite immersione in apnea, mentre l'anatra è allevata da contadini delle pianure caraibiche.

Cacay, sachá inchi, guayusa

Addentrando nella fascia pedemontana andino-amazzonica, un ecosistema di foreste alte, dense e diversificate che si estende su dolci pianure e segnano il punto d'incontro tra il margine orientale della Cordigliera delle Ande e le pianure amazzoniche, presentiamo un formaggio cremoso a base vegetale di cacay, accompagnato da sachá inchi arrostita e caramellata, piselli e un infuso freddo di guayusa e pronto alivio, un tipo di verberna. Sia il cacay che il sachá inchi sono specie tradizionalmente utilizzate nella medicina ancestrale delle popolazioni indigene delle colline pedemontane, così come la guayusa, grazie alle sue naturali proprietà energizzanti.

Ricciola, trupillo, capulín de monte

Questa immersione si ispira a tre ecosistemi dei Caraibi colombiani: il mare, la foresta e il deserto. Si tratta di un riso preparato con i succhi della ricciola - dal colore grigio bianco e dal sapore delicato e denso, proveniente dal caldo mare di Tayrona - e con i succhi del capulín de monte, un frutto dal sapore di pepe nero. Lo serviamo con cenere di erba cipollina, un'emulsione di foglie di Trupillo, un albero ancestrale usato dagli indigeni del deserto di La Guajira per scopi medicinali. La parte acida e salata è data dalla presenza della portulaca di spiaggia.

Pescato del giorno, mirití, huitó, katara

In questo piatto ci immergiamo nuovamente nella fitta foresta pluviale dell'Amazzonia, dove la tradizione alimentare si basa su una varietà di frutti, sulla manioca e i suoi derivati, e sul pescato fresco, che serviamo con una salsa a base di un frutto di palma chiamato mirití, lavorato in modo simile al miso. Viene servito sopra a finte scaglie preparate con pane di manioca o farina di manioca.

Perita de agua, pompelmo e olio di foglie di manioca

Per concludere questo dolce viaggio, vi invitiamo a immergervi nei monti de María, un ecosistema di bassa montagna che supera appena i 1000 metri, dove prosperano frutti caraibici. La base combina una cagliata di mele rosa e un crumble al miele con cioccolato bianco, seguiti da una granita di mele rosa, gelato al pompelmo e una nota di olio di foglie di manioca.





Abbinamento vini

Franciacorta Saten, Cà del Bosco

2020

L'Edi, Davide Feresin

2012

Era Ora, Borgogno

2021

Kani, Bakkanali

2023

Terminum, Cantine Kellerei Tramin

2022

Euro 150 per persona