

BELLA[®]

speciale estate

€ 1,50

VACANZE DA SINGLE

I consigli per viaggiare sicure

FLIRTESTIVI?

OCCHIO AL SEGNO ZODIACALE

LUGLIO IN MUSICA

I festival dell'estate

IL TREND

MATRIMONI IN AGRITURISMO

VIAGGI

MALDIVE

NATALIA DENEGRI

Cuore di mamma

MIRANDA KERR

Un angelo di mamma

EMILY RATAJKOWSKI

Regina dei social

MODA

SOTTO QUESTO SOLE

KENDALL JENNER

VACANZE

D'AMORE

SUPPLEMENTO AL BELLA NUMERO 7 - € 1,50

P.L. 06/07/2018



gmp

B

>> PIATTI D'AUTORE <<

Un menù da **Principe**

***Il Piccolo Principe di Viareggio ha aperto la stagione 2018:
nuova carta per il ristorante 2 stelle Michelin con terrazza panoramica***

Chi sceglie di provare l'esperienza della cucina del Piccolo Principe può cenare nella sala al quinto piano con splendida vista sul mare e sulle vicine Alpi Apuane, o nella terrazza a bordo piscina sul roof garden. Il Ristorante, aperto solo dal 21 aprile a metà ottobre, propone un menu à la carte, un menu degustazione di mare ed uno di terra, oltre alla vasta scelta della cantina che offre più di 800 etichette principalmente toscane ma anche italiane ed estere. Lo Chef Giuseppe Mancino valorizza i richiami alla migliore tradizione toscana e versiliese in particolare, con il suo estro cosmopolita e con qualche caposaldo della sua Campania. I sapori di mare e terra sono esaltati da accostamenti intriganti, spezie e frutti.

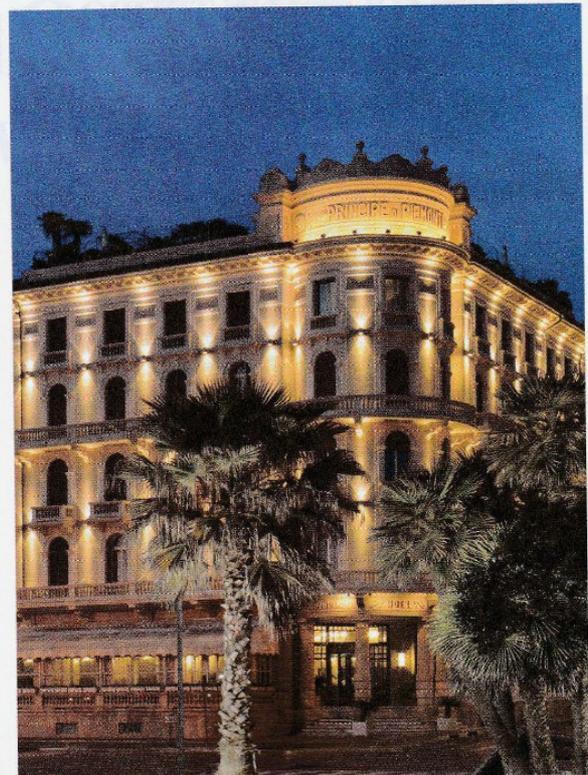
La carta della primavera 2018

Parola d'ordine: aromi. Spezie, frutti, erbe, ingredienti dalla componente olfattiva sfacciata. Ogni piatto ha un elemento aromatico apparentemente fuori posto che invece fa quadrare il tutto, ren-

dendo l'insieme completo ma non scontato.

Cominciando dai dolci, dove questa caratteristica è ancora più inaspettata, basta pensare al rosmarino di Pinoli, rabarbaro e rosmarino, una Bavarese ai pinoli, rabarbaro con il suo sorbetto e dacquoise al rosmarino; oppure il tè Earl Grey ne La mela, una Chantilly al caramello, mela fondente, sorbetto al lampone e salsa Earl Grey. In Zen è il sale ad accendere i sapori: morbido di frutti esotici, cioccolato 84%, crumble di fave di cacao e sale Maldon; mentre sono gli agrumi la componente aromatica di Camomilla, lime e fragole (Cremoso alla camomilla e il suo plumcake, zuppetta di fragole e gel al lime) e Nocciola, litchi e limone (Sablé alla nocciola, crema Chibouste, pralinato al litchi ed aria di limone). In carta anche uno dei cavalli di battaglia dello Chef, con la componente aromatica del tabacco: Havana special, Mousse al cioccolato, cialda al cacao, crema Inglese al tabacco, marasca e rhum.

Aromi forti anche nei piatti della carta: la paprika in Lingua di vi-



BELLA (Speciale Estate)
Luglio 2018



tello cotta 48 ore, Insalata di rape, mela Nashi, yogurt alla paprika; i sapori decisi e contrastati della salsa dolcemente sono ne l'Uovo croccante, Variazione di asparagi, semi di zucca, parmigiano e salsa dolce forte. Il profumo deciso e inconfondibile del tartufo valorizza il Sushi Toscano affumicato: Battuta del Masoni, pane fritto, tartufo di stagione Selezione Savini, pecorino e erbe amare. Mentre il pepe è nei Tortelli cacio e pepe, con crema d'uovo allo zafferano, pepe di salawak, primizie di stagione. Piatto molto complesso i Ravioli di farina di riso, che con granchio, lumachine di mare, aglio nero, polvere d'alghe e pomodoro giallo acquistano un carattere inaspettato, come pure le Tagliatelle di Farina di farro e mirtillo in cui non ti aspetteresti i funghi Shitake oltre al Pollo nostrano affumicato, e spinacino novello.

Parlando di aromi non poteva mancare lo zenzero: Aragosta e fegato d'oca, Variazione di carote, salsa allo zenzero. E si ritrova anche, insieme alla vaniglia e ad erbe pungenti, nel Maialino: Il fegatello cotto nella propria rete, vaniglia del Madagascar - Il musetto fritto, cavolo cappuccio, zenzero e ricci di mare - La porchetta, pesto di erbe e salsa al lemongrass. Viene sapientemente usato anche l'aroma della birra, per accompagnare uno dei piatti preferiti dello Chef: il Piccione cotto al carbone, con fagioli bianchi, erbi saltate e salsa alla birra di farro. Altra parola d'ordine: identità di territorio. Leggendo il menù è evidente la localizzazione toscana e la zona della Versilia in particolare.

Un grande classico dello chef, la Triglia di scoglio croccante, è stavolta accompagnata da piselli, maionese al nero di seppia, verdure cotte e crude, salsa alla Livornese. Ed è di nuovo la salsa che segnala le origini toscane nel Morone di fondale arrostito, con bietole e capperi, seppioline e salsa allo Zimino. Lo Sparnocchio di Viareggio, mazzancolle locali, accompagnate da carciofi, tuberi, fegato d'oca e miele di spiaggia. Citazione colta e antica nell'Anatra laccata al tamarindo, fondente di scorzonera, scalogno e salsa Cibreo: la salsa Cibreo era un antico piatto toscano citato nell'Artusi. È locale anche la cecina che accompagna il Rombo cotto al barbecue con



insalata di puntarelle e bagna cauda. Terzo indizio: radici campane. Sicuramente la Calamarata di Gragnano, composta da frutti di mare, calamari, crostacei e punte d'asparagi, è un segnale abbastanza inequivocabile. Fanno sognare una genovese gli Agnolotti ripieni di cipolla fondente, coda di bue, salsa al pecorino. **B**

RISTORANTE IL PICCOLO PRINCIPE
PIAZZA PUCCINI, 1 - 55049 VIAREGGIO (LU)
TEL. +39 0584 401806
ILPICCOLOPRINCIPE@PRINCIPEDIPIEMONTE.COM