San Valentino veg, da Pietro Leemann menu speciali per gli innamorati

ristorante-joia-728985ab

Parafrasando una famosa frase di Virginia Woolf, “una persona non può amare bene se non ha mangiato bene”. Quindi perché non festeggiare il giorno degli innamorati con una romantica cena che sappia coniugare gusto, leggerezza e rispetto per il Pianeta?

In occasione di **San Valentino** il **Ristorante Joia di Pietro Leemann** propone due menu studiati proprio per celebrare l’amore, non solo per la propria anima gemella, ma anche per la Natura: **uno vegetariano e uno vegano**, entrambi di sei portate. Due percorsi gastronomici che raccontano l’Alta Cucina Naturale dello Chef che da trent’anni porta avanti con grande coerenza una visione etica del gusto e dell’alimentazione sana.

Nel menu vegetariano un grande classico di Leemann come “Di non solo pane”, interpretazione veg della classica “Panzanella” rivisitata dal tocco fresco e pungente del Wasabi, o piatti nuovi come “Puerto Sol”, una particolare tatin di indivia belga con quark all’erba cipollina e balsamico di arancia. Si continua con “Riflessione su dove vorrei essere, qui” una zuppa di verdura all’indiana con curry himalayano, “Be-dream”, un gustoso raviolo di grani antichi con topinambur e broccoli, e “Sotto una coltre tenue”, una passeggiata invernale alla scoperta dei sapori del bosco. Per concludere in dolcezza un omaggio a Gabriel García Márquez “Macondo”: una terrina di tofu vellutato e cioccolato con crema di pere, gelato di pistacchio e spuma soffice di nocciola.

Il menu vegano, invece, si apre con due antipasti che declinano in chiave veg alcuni icon dish di Leemann: “Anacronismo”, bavarese di carciofi e zucca e crostone di polenta bianca al cumino, e “Oh, mio caro pianeta”, versione vegana del foie gras preparato con mela grigliata, chutney di finocchi, contrasto di vin brulé e cupola croccante di verza. Si continua con “Riflessione su dove vorrei essere, qui” e “Tutti i giorni vicini”, crespella di mais e ceci con funghi e cavolfiore. Si prosegue con “C’era una volta un re”, tortino di patate, lenticchie rosse, radicchio tardivo e porri con salsa di mandarino e umami di rape. Il dolce? “Una mela al giorno”, torta di mele con biscotto di saraceno, gelato al

mandarino e salsa di uva fragola.
Costo: 100 € a persona (vini e bevande esclusi).

Info e prenotazioni:
Ristorante Joia
Via Panfilo Castaldi, 18
Milano
02 2049244
info@joia.it