Food pairing fra drink e cucina indiana: la ricetta del Cittamani VIDEO

cittamani-100-00-23-05immagine007-c660287c

Food pairing, un trend in crescita. Dal **Cittamani** di Milano, ecco qualche spunto: **guarda il video esclusivo di *Mixer Planet*.**

"Due considerazioni: il cliente è sempre in cerca di novità, l'abbinamento tra cibo e cocktail contribuisce a incuriosire i consumatori". Chi parla è **Mattia Bescapè**, bartender del ristorante cocktail bar Cittamani di Milano, guidato dalla chef **Ritu Dalmia** che propone una cucina indiana con influenze italiane e punta sul connubio fra pietanze e drink.

[ngg_images source="galleries" container_ids="266" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]Tra le novità del nuovo menù, l'abbinamento tra l' **Hara bhara**, polpette verdi di topinambur, piselli, aglio, prezzemolo e zenzero su salsa di yogurt e riso croccante, un piatto vegetariano dal sapore deciso, e il **Kadava Pyaar** (Amore Amaro), un cocktail secco, molto amaro e con una buona nota speziata a base di bourbon whisky, chartreuse gialla, Cynar, triple sec, lime e bitter lemon; oppure tra l'**Anatra affumicata** e speziata con zenzero e Khada masala (spezie intere) e il **Garm Vaalk** (Calda Passeggiata) preparato con Mezcal (un distillato di agave affumicato), un cocktail deciso, con una nota piccante data da una salsa preparata direttamente in cucina, lasciata a pezzettini per sprigionare una piacevole nota di piccantezza durante la degustazione.