Cicchetti & cocktail, alla Terrazza Triennale il food pairing gourmet

cicchetti-cocktail-terrazza-triennale-4a718d51

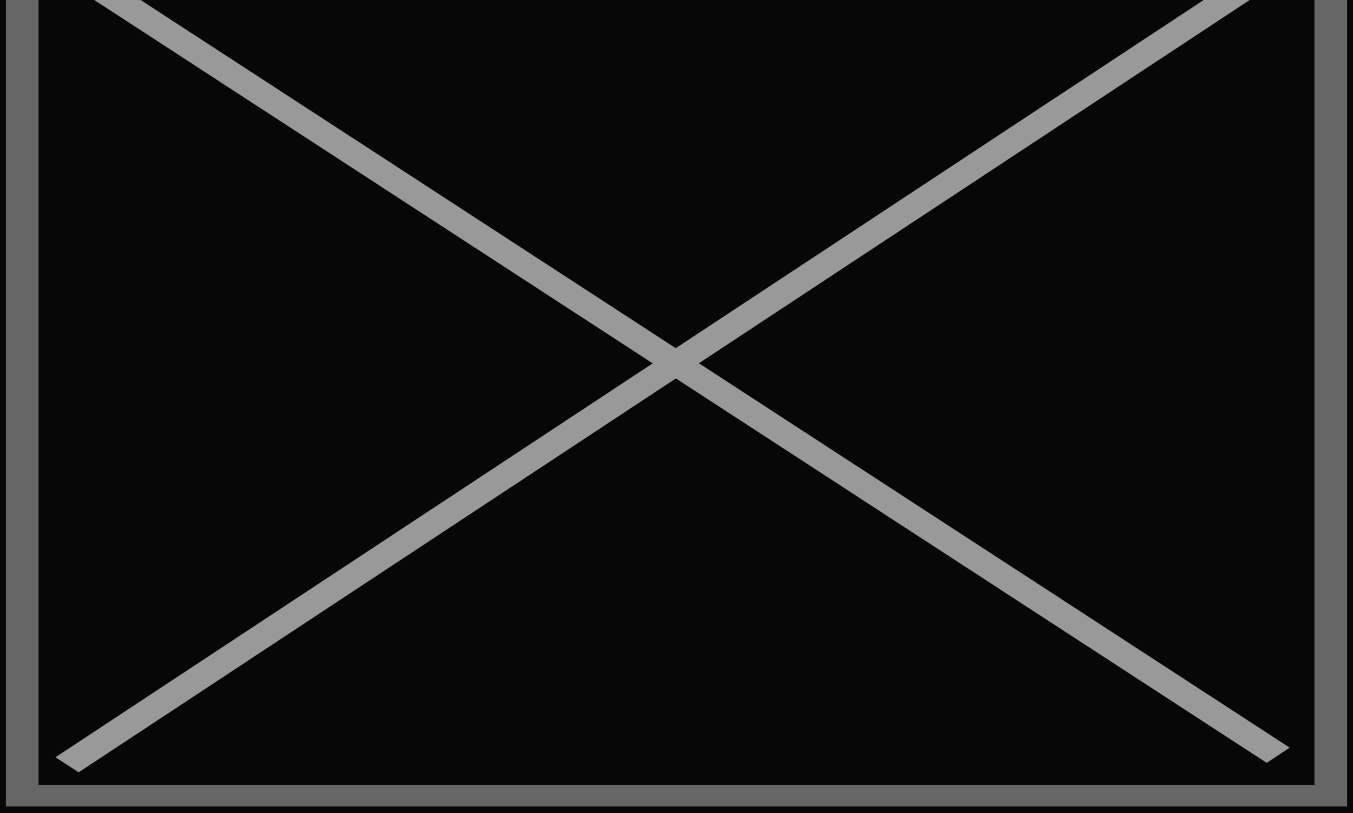
Fra le tante proposte di **food pairing**, più meno riuscite, che proliferano da qualche tempo a questa parte in ogni angolo d'Italia, si distingue decisamente la formula "**cicchetti & cocktail**" che debutta martedì 25 febbraio alla **Terrazza Triennale**, l'elegante e panoramico ristorante sul rooftop del Palazzo della Triennale a Milano.

L'idea nasce dall'incontro fra la cucina a isola di **Stefano Cerveni** e il bancone bar di **Rogger Prieto**: ogni giorno dalle 21 alle 23.30 i clienti, seduti agli sgabelli del bar, possono scegliere fra una **selezione di sei piatti** - tratti direttamente dal menu del ristorante ma proposti in porzione ridotta - **abbinati a tre cocktail** studiati per l'occasione dai barman di Osteria con Vista.

Ed è proprio lo chef Cerveni che, **nel video di Nicole Cavazzuti**, spiega a *Mixer Planet* le caratteristiche della nuova offerta.

Un'offerta che prevede tre percorsi di uno o due piatti (Scoperta, Curiosità ed Esperienza), ciascuno abbinato a un cocktail, pensati da chef Cerveni con il barman Prieto e la collaborazione dei fidati "secondi" (**Salvatore Demuro** ai fornelli e **Luciano Argenti** allo shaker).

[caption id="attachment_171099" align="aligncenter" width="696"]



Da sinistra, Stefano Cerveni, Luciano Argenti, Salvatore Demuro e Rogger Prieto (foto CJAAgency)[/caption]

I tre percorsi "Cicchetti & Cocktail"

Nel **menu Scoperta** (20 euro 1 piatto e 1 drink, 28 euro 2 piatti e 1 drink) il cocktail in abbinamento è a base di rye whisky con Calvados, sake allo yuzu, miele, succo fresco d'arancia, succo di limone e bitter al sedano. Un drink "beverino" che viene abbinato dapprima a un Carpaccio di Fassona, Castelmagno e asparago la cui carne relativamente asciutta viene ammorbidita dal drink, mentre il whisky riequilibra l'intensità del formaggio. Il secondo abbinamento è con Fagotelli di pasta fresca ripieni di coda di bue, Raspadura e lime, in cui l'accoppiata segale & bue rimanda all'America rurale.

Nel **menu Curiosità** (28 euro 1 piatto e 1 drink, 36 euro 2 patti e 1 drink) il primo piatto è un Carciofo grigliato, nocciole e ricci di mare, completato da polvere di liquerizia, mentre il secondo è un noto signature di Cerveni: Linguine grezze Cavalier Cocco cacio&pepe, tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo. L'abbinamento è con un cocktail a base vodka (con liquore all'arancia, sherbet al bergamotto, lime, chinotto e Angostura bitter) dissetante, pulito e quasi neutro, nato per accompagnare "in silenzio" il carciofo e poi alleggerire la ricchezza di burro e cacio delle liguine.

Il **menu Esperienza** (38 euro 1 piatto e 1 drink, 45 euro 2 patti e 1 drink) si basa su materie prime raffinate: Uovo bio poché, purè di patata affumicata e Caviale Tradition Calvisius in un nido di croccanti chips di tapioca, seguito da un Petto d'anatra al rosa, funghi spugnole, barbietola e foglie di senape. In abbinamento un cocktail a base di tequila anejo (dall'affumicatura non eccesivamente invasiva), Select, Martini bianco, nettare d'agave e lime.

Terrazza Triennale – Osteria con Vista
Viale Emilio Alemagna, 6 - Milano
Tel. 02.36644340
info@terrazzatriennale.org