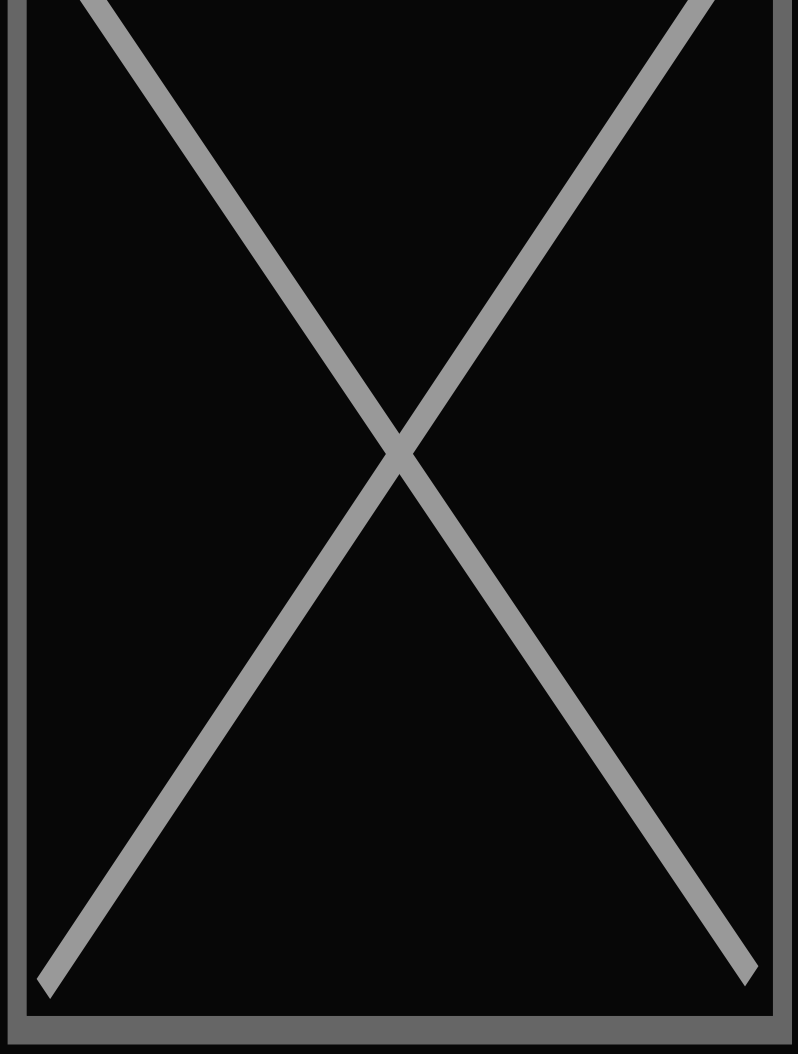
Nuovi trend: arrivano i Menu Umami ispirati alla filosofia giapponese

elisir-del-comte-low-df86976b

Fra i trend per la primavera 2021 vale la pena di segnalare i **Menù Umami**,ispirati alla filosofia giapponese che armonizza gusti in apparente contrasto per esaltare il sapore in modo creativo e sorprendente. A caratterizzarli sono complessità e golosità, le stesse caratteristiche che rendono unico il processo di assemblage dello Champagne di **Comte de Montaigne**, azienda produttrice dell’Aube.



Ed ecco a seguire le **tre proposte di Menù**

Umami realizzate dalla maison francese in collaborazione con **a’ riccione terrazza12**, il ristorante lounge bar nel cuore della city milanese, scelto come membro dell'esclusivo Club dei "Cavalieri del Comte" per il suo Dna di valori, primi fra tutti cuore, autenticità e *bon vivre*. A ogni menù, con i piatti suggeriti dallo chef **Marco Fossati**, è stato abbinato un **signature cocktail Umami** o un **flûte di Champagne**.

Menù del Comte: note di Bergamotto incontrano mozzarella in carrozza e scampi

Coi suoi aromi ricchi e fruttati, il Brut Grande Réserve è il vero cuore di questo delizioso Drink, al quale conferisce freschezza e persistente lunghezza. Il suo gusto fruttato e persistente si sposa a profumi di frutta bianca, come mela, pera e pesca, che esaltano le note floreali del cocktail.

Gli ingredienti “segreti”: 50 ml di Italicus Rosolio al Bergamotto, 25 ml di the ai fiori, top di Champagne Comte de Montaigne Brut Grande Réserve e fiori edibili come guarnizione.

Come preparare il cocktail Elisir del Comte: versare in un flûte 50 ml di Italicus Rosolio al Bergamotto e 25 ml di the ai fiori. Infine, versare lo Champagne Brut e guarnire con fiori edibili.

Bicchiere consigliato: flûte.

L’abbinamento: mozzarella in carrozza, scampo crudo al timo, cetriolo marinato e cipolla in agrodolce.

L’effetto Umami: la nota dolce della mozzarella trova il giusto equilibrio nel sentore leggermente amaro del Bergamotto. E ancora: la dolcezza dello scampo crudo viene esaltata dagli aromi ricchi e fruttati del Brut. Infine, l'agrodolce della cipolla esalta gli aromi del thè.

Menù del Bon Vivre: passione fragrante di Biscotto al Pecorino e Camomilla

Questo cocktail è a base di Blanc de Blancs, lo Champagne prodotto esclusivamente con uve a bacca bianca, che esalta la raffinatezza dello Chardonnay con gusto leggero, delicato e molto elegante.

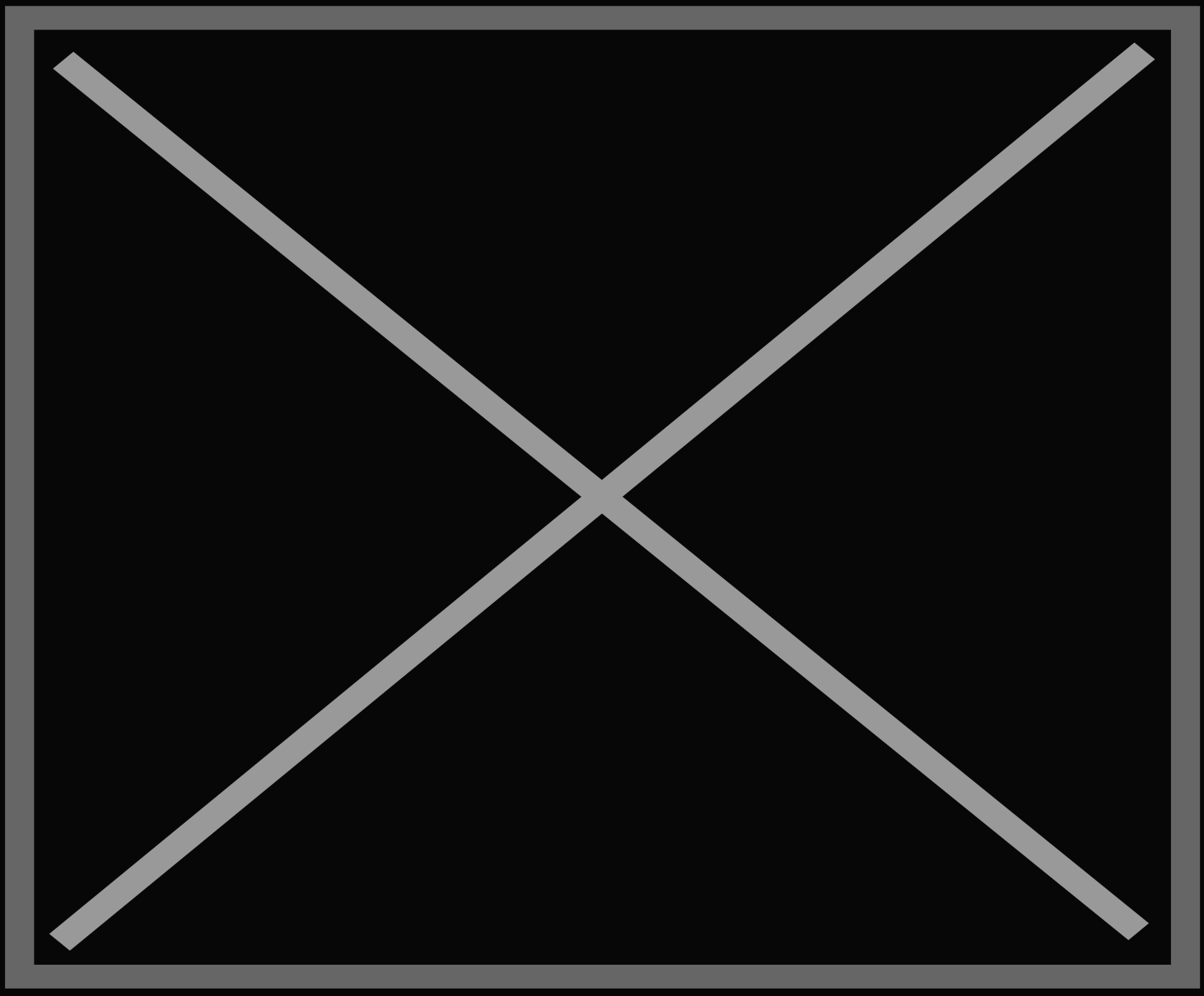
Gli ingredienti “segreti”: 45 ml di St. Germain, 30 ml di Farmily, due o tre gocce di liquore alla camomilla, quattro gocce di Angostura, top di Champagne Comte de Montaigne Blanc de Blancs Grande Réserve.

Come preparare il cocktail Cavaliere del Comte in poche mosse: dopo aver aggiunto, in sequenza, 45 ml di liquore St. Germain e 30 ml di liquore Farmily, basta aggiungere 4 gocce di Angostura e 2/3 gocce di liquore alla camomilla. Infine, dopo aver inserito qualche cubetto di ghiaccio, completate il cocktail versando lo Champagne Blanc de Blancs.

Bicchiere consigliato: cordial glass.

L’abbinamento: biscotto al pecorino, carpaccio di capesante, fave, gel di lime.

L’effetto Umami: la sapidità del pecorino si sposa alla perfezione nell’abbinamento inedito con la Camomilla. La dolcezza delle fave sfuma l’amaro del liquore Farmily, mentre il dolce del St. Germain stempera l’acidità del gel di lime. Le note agrumate e floreali del Blanc de Blanc esaltano la dolcezza delle capesante.



Menù Assemblage: la combinazione che non ti aspetti (e che conquista il palato)

In questo terzo menù il Blanc de Blancs, espressione dello Chardonnay al suo apogeo, è il protagonista della degustazione al calice. Intensamente fruttato, minerale ed elegante, si fa ricordare per i suoi aromi agrumati, di frutta esotica e fiori bianchi.

Bicchiere consigliato: flûte.

L’abbinamento: cappellacci di aragosta, crema di patate, cime di rapa e tartufo nero pregiato.

L’effetto Umami: gli aromi al primo sentore sono gli agrumi, la frutta esotica e i fiori bianchi. A contatto con l’aria si esaltano i profumi burrosi del Blanc de Blancs e regalano un equilibrio sottile tra rotondità

e morbidezza in apparente contrasto del menù.