

i **TECNICI**
a cura di Allan Bay



.....
Viviana Varese
.....

La nuova cucina di mare

**Tecnica, innovazione e ricerca
in cento ricette con pesci, crostacei e molluschi**

italian**gourmet**

Viviana Varese ringrazia Ida Brenna e Matteo Carnaghi,
insostituibili aiuti

Curatore della collana iTecnici

Allan Bay

Il curatore ringrazia Shamira Gatta per la collaborazione

Direttore Italian Gourmet

Francesco Briglia

Responsabile editoriale

Antonella Provetti

Fotografie

Manuela Vanni

Progetto grafico e impaginazione

Giulia Passerini

Editing e redazione

Davide Piretti

Produzione

Miriam Galimberti

PRIMA EDIZIONE MARZO 2019

italiangourmet

© Italian Gourmet - Proprietà letteraria riservata

Divisione di DBInformation Spa

Viale G. Richard, 1/a

20143 Milano

Tel. 02/81830.1

www.italiangourmet.it

ISBN 978-88-98765-89-0



Prefazione

Perché un libro sul pesce di Viviana Varese? La risposta è semplice. Il pesce al massimo livello è sempre più in auge e viene proposto non soltanto nei ristoranti tutto pesce, come fino a ieri, ma da tutti i ristoranti ambiziosi, che sanno che per emergere devono proporre sia carne sia pesce. Il vero problema è che le tecniche di cottura sono del tutto cambiate in questi ultimi anni, gettando nel dimenticatoio della storia le nostre ricette tradizionali: non tutte, ovviamente, il fritto misto prospera e lotta con noi, ma la più parte sì.

E cavalcare questo nuovo approccio non è facile. Ma Viviana Varese lo ha fatto alla grande e quindi le ho chiesto di fare un libro sul nuovo del pesce. D'accordo con lei, abbiamo evitato di fare un manuale classico, magari un po' noioso ma comunque utile. Abbiamo invece deciso di cavalcare quello che nelle Università anglosassoni chiamano *case history*. Ovvero, le storie di successo legate al prodotto pesce: tradotto, le sue ricette di successo basate su singoli pesci. E quindi l'elenco in cui compaiono in questo libro è strettamente alfabetico: da abalone a vongole. In grande sintesi, sono un consiglio, al di là degli altri ingredienti che compaiono nelle ricette, su come lavorare il pesce al massimo livello, oggi.

Viviana è salernitana. Cuoca da sempre, bravissima per il pesce ma anche per la carne, sia chiaro, si è fatta le ossa in tanti locali. Fondamentali, dice, sono stati gli stage El Celler de Can Roca a Girona, il Relae di Christian Puglisi a Copenaghen e l'Aponiente di Ángel León a Cadice.

13 anni fa ha aperto a Milano Alice. A lungo ha equilibrato ricette classiche con altre più innovative. Alla fine, dopo il trasferimento all'interno di Eataly, ha dato sfogo alla sua creatività e si è scatenata, incrociando e ibridando tecniche e ingredienti, va da sé sempre con i piedi ben piantati per terra, costruendo delle proposte che in breve tempo hanno posizionato Alice al top della ristorazione a Milano. Nota bene: della ristorazione, non "solo" della ristorazione di pesce...

Oggi il ristorante sta cambiando nome ed è diventato VI.VA.: acronimo del suo nome, perché dopo 13 anni di collaborazione con Sandra Ciciriello si rimette in gioco da sola con un nuovo concetto del ristorante, ancor più innovativo, più vivo e più moderno.

Allan Bay



A proposito della sanificazione del pesce

Nel mondo del pesce, c'è un nemico in agguato: l'anisakis. È un nematode presente nelle viscere di molti pesci – ma molti senza dubbio alcuno, le statistiche sono certe, si parla di cifre superiori al 70% per pesci come i tonni e tantissimi altri oltre il 50%. Se il pesce non viene eviscerato subito e bene, a volte il nematode migra nelle carni del pesce. Con una cottura che arriva a 60° al cuore perisce: ma la moderna cucina di pesce, al di là del crudo, salta i filetti di pesce più che rapidamente, quindi ben raramente arrivano a 60° al cuore. Se invece il pesce viene mangiato poco cotto o più che mai crudo, non perisce e di conseguenza c'è il rischio che le sue larve si impiantino nell'apparato digerente di chi lo mangia, creando (a volte, sia chiaro) una parassitosi. Come difendersi? In un modo semplice, previsto dalla legge: l'abbattimento a -20°, ma meglio a -40°, che annienta il nematode.

Che cosa fa Viviana?

- 1) Tutto il pesce fresco che compra viene abbattuto a -40°, indipendentemente da come sarà cucinato poi. Soprattutto le amate alici.
- 2) Scampi e gamberi, compra quelli – ovviamente di alta gamma – surgelati a bordo: ché altrimenti degradano troppo.
- 3) Aragoste, astici, granseole e granciporri li compra vivi, poi li abbatte nel ristorante.
- 4) Le capesante le compra fresche, poi le abbatte nel ristorante.

Il tutto per la corretta salvaguardia dei clienti.

Tutte le ricette di questo volume sono da intendersi per 4 persone

A.B.



Baccalà scottato con pelle croccante e insalata di rinforzo

Per la spuma di cavolfiore

1 cavolfiore di circa 1 kg
Cipolla bianca 1
Salsa di acciughe 50 g
Olio evo delicato 40 g
Albumina 10 g
Sale, pepe

Metti il cavolfiore in acqua fredda e porta a bollore, scolalo, trasferiscilo in acqua fredda e riportalo a bollore; ripeti il procedimento per due volte, quindi termina la cottura. Taglia la cipolla a fettine sottili e soffriggila nell'olio in un tegame, unisci quindi il cavolo, copri con acqua e cuoci ancora. Frulla il tutto con il frullatore a immersione, setaccia, aggiungi l'albumina, mescola e trasferisci nel sifone, caricalo con 2 cariche e tieni da parte.

Per la marinata per la giardiniera di sottaceti

Acqua 500 g
Aceto di vino bianco 200 g
Zucchero 50 g
Sale 160 g
Succo di 1/2 limone
Grani di pepe nero schiacciati 10

Unisci tutti gli ingredienti in una pentola e porta a ebollizione.

Per la giardiniera di sottaceti

Peperone giallo 1
Peperone rosso 1

Cipolle di tropea 4
Cavolfiore 1/2
Carote 4
Marinata per i sottaceti 500 g

Taglia i peperoni a cubetti di 1 cm di lato e inseriscili nel sacchetto per il sottovuoto comprendoli con la marinata bollente, chiudi e pratica il sottovuoto per 3 volte, quindi fai raffreddare a temperatura ambiente; ripeti il procedimento con le verdure rimanenti.

Per il baccalà

4 tranci di baccalà da 80 g con pelle squamata
Olio evo 20 g

Cuoci i tranci in una padella antiaderente con l'olio a fuoco bassissimo per 8 minuti dalla parte della pelle, cuoci ancora per 1 minuto dalla parte della carne.

Finitura e impiattamento

Salsa di acciughe 100 g (v. p. 249)
Maggiorana
Basilico
Menta
Finocchietto
Fiori eduli

Disponi al centro del piatto la spuma di cavolfiore, intorno metti i sottaceti, le erbe aromatiche e i fiori, con delicatezza impiatta il trancio di baccalà al centro e finisci condendo con una passata di salsa di acciughe.



Branzino con pelle croccante su acqua di asparagi verdi, tartare di branzino, cialda di polenta e frutto della passione

Per il brodo

Acqua
Carota 1/2
Cipolla 1/2
Costa di sedano 1/2
Scorza di 1 limone
Sale

In una pentola unisci le verdure a tocchetti e la scorza di limone, copri con acqua, porta a bollore e fai cuocere per 10 minuti, quindi togli dal fuoco e fai raffreddare a temperatura ambiente.

Per l'acqua di asparagi

Asparagi 1 kg
Limone 1/2
Acqua

Lava e taglia a tocchetti grandi gli asparagi, passali nella centrifuga e ottieni un estratto. Condisci l'estratto con qualche goccia di limone, aggiusta di sale e conserva in frigorifero.

Per il branzino

4 tranci di branzino da 120 g l'uno ricavati da un branzino di circa 1 kg

Immergi i tranci di branzino nel brodo precedentemente ottenuto, fai cuocere a 60° per 2 minuti.

Per la tartare

Polpa di branzino rimasta dopo aver ottenuto i 4 tranci

Dragoncello fresco
Olio evo
Sale, pepe

Taglia la polpa di branzino in cubetti da 0,5 cm, condiscili con olio, sale e pepe e il dragoncello tritato, conserva in frigo.

Per la pelle croccante

4 tranci di branzino precedentemente passati nel brodo
Sale
Olio

In una padella ben calda versa un filo d'olio e adagia i tranci di branzino dalla parte della pelle, sala i tranci dalla parte della polpa e fai andare a fuoco dolce per 6 minuti senza girarli, finchè la pelle non risulterà croccante, quindi prosegui la cottura per un minuto dalla parte della polpa.

Finitura e impiattamento

Purè di patate all'olio 100 g (v. p. 248)
Cialda di polenta (v. p. 248)
Dragoncello fresco
Frutto della passione
Olio evo
Sale

Disponi in ogni piatto mezzo mestolo di acqua di asparagi, un cucchiaino di purè e la tartare di branzino. Adagia i filetti di branzino, la cialda di polenta al centro e decora con dragoncello, condisci con un filo d'olio e un pizzico di sale; guarnisci con un cucchiaino di frutto della passione tagliato a dadini e servi.



Frutti di mare al brodo di dragoncello, crescione e cipollotto acidulo

Per i frutti di mare

Tartufi di mare 300 g
Vongole 200 g
Cannolicchi 100 g

Apri a crudo i tartufi e le vongole, dividi a metà i cannolicchi.

Per il brodo di dragoncello e sedano

Sedano 500 g
Acqua 1 litro
Dragoncello sfogliato 13 g
Xantana 1 g
Sale

Pela il sedano, uniscilo all'acqua, al dragoncello e al sale in un sacchetto sottovuoto, cuoci a 85° per 3 ore, quindi filtra e fai addensare con 1 g di xantana.

Per la gelatina di crescione

Centrifugato di crescione 300 g
Kuzu 20 g
Sale

Scalda il centrifugato e aggiungi il kuzu sciolto in poca acqua, cuoci per qualche minuto, toglì dal fuoco, porta a temperatura ambiente e trasferisci in frigorifero.

Per il cipollotto acidulo

Cipollotti 3
Acqua 400 g
Aceto di vino bianco 200 g
Vino bianco 200 g
Sale

Per creare la marinata dei cipollotti unisci acqua, aceto di vino e vino; cuoci i cipollotti tagliati a metà in questo composto per pochi secondi, quindi fai raffreddare e trasferisci in frigorifero.

Finitura e impiattamento

Marinata dei cipollotti 50 g
Acqua dei frutti di mare 50 g
Olio evo 10 g

Unisci la marinata dei cipollotti e l'acqua dei frutti di mare, frulla con il frullatore a immersione unendo olio a filo fino a creare un'emulsione. Alla base del piatto disponi i frutti di mare, i cipollotti e dei cubetti di gelatina di crescione, unisci anche i cannolicchi sgusciati, su una metà del guscio lascia il mollusco, condiscilo con brodo di dragoncello, la gelatina di crescione, un filo d'olio e il succo di limone.



Moscardini al bbq con pesto di menta e basilico, variazione di zucchine, fiori di zuccina fritti con ricotta e crema di cedro

Per il pesto di basilico e menta

Menta 50 g
 Basilico 30 g
 Finocchietto 10 g
 Maggiorana 10 g
 Dragoncello 10 g
 Olio evo siciliano delicato 150 g
 Pinoli 50 g
 Pecorino 40 g
 Ghiaccio 50 g
 Aceto di vino bianco
 Sale

Sbollenta le erbe per un minuto e raffreddale in acqua e ghiaccio, asciugale, frullale con gli altri ingredienti, condisci con sale e aceto e lascia riposare in frigorifero per 2 ore.

Per i moscardini

Moscardini freschi 400 g
 Sale

Accendi il bbq. Eviscera e pulisci bene i moscardini, cuocili a vapore a 95° per 75 mi-

nuti, quindi passali al bbq per 6/7 minuti, condendoli con un po' di sale.

Finitura e impiattamento

Fiori di zuccina 4
 Ricotta di pecora 50 g
 Aromi freschi (basilico, maggiorana e menta) 5 g
 Tempura (v. p. 246)
 Limone fermentato (v. p. 246)
 Foglie di menta e basilico per decorare
 Sale

Prepara un trito con gli aromi freschi, in una boule uniscilo alla ricotta setacciata e mescola il tutto; sala e trasferisci in un sac à poche, poi riempi i fiori di zuccina con questo composto. Stendi alla base dei piatti il pesto, adagia sopra i moscardini il fiore e qualche fettina di limone fermentato ben dissalato, decora con piccole foglie di menta e basilico.



Ostrica con gelato di patata affumicata, olio al lime, caviale, gelatina di capperi e polline

Per il gelato di patata affumicata

Patate 500 g
 Latte 250 g
 Panna 175 g
 Tuorlo 35 g
 Burro 25 g
 Rami secchi di rosmarino, salvia e alloro
 Sale

Lessa le patate in acqua salata, quando saranno morbide scolale, pelale e affumicale in forno con rami di rosmarino, salvia e alloro. Frullale con il frullatore a immersione aggiungendo la panna, il latte, il tuorlo, il burro e il sale. Congela e fai pacossare per ottenere il gelato.

Per l'acqua di capperi

Capperi dissalati 120 g
 Acqua 600 g

Unisci i due ingredienti e cuoci sottovuoto per 3 ore a 75°, filtra e tieni da parte.

Per la gelatina di capperi

Acqua di capperi 600 g

Gelatina 15 g

Agar agar 7 g

Fai reidratare la gelatina in acqua fredda, porta a bollire l'acqua di capperi con l'agar agar, cuoci tre minuti mescolando e togli dal fuoco, aggiungi la gelatina reidratata ben strizzata e mescola. Versa il composto in un contenitore rettangolare alto, porta a temperatura ambiente e poi trasferisci in frigorifero. Quando si sarà solidificata, ricava dei cubetti di gelatina di 1/2 cm di lato.

Finitura e impiattamento

Ostriche 12

Olio al lime (v. p. 247)

Polline

Germogli di piselli

Succo di 1 limone

Passa le ostriche al bbq per 3 minuti. Al centro dei piatti disponi il gelato di patata affumicata, intorno 3 ostriche per piatto, senza guscio, condisci con l'olio al lime, una spruzzata di limone su ogni ostrica e germogli di piselli, decora con gelatina di capperi e spolvera con il polline.



Super spaghettono con vongole nazionali, julienne di calamaro, limone candito e polvere di tarallo

Per le zeste di limone candito

Limoni di amalfi non trattati 4

Acqua 120 g

Zucchero 120 g

Pela i limoni con un pelapatate, elimina completamente la parte bianca, taglia la parte gialla a julienne finissima, disponila in un pentolino con l'acqua e lo zucchero e fai bollire per 15 minuti. Lascia raffreddare le zeste nello sciroppo, quelle che avanzano puoi conservarle per un mese in frigo in un barattolo per conserve ben chiuso.

Per gli spaghettoni

Spaghettoni 300 g

Brodo di pesce 300 g

Vongole 600 g

Calamari eviscerati 100 g

Olio extravergine di oliva 40 g

Zeste di limone candito 10 g

Aglione 2 spicchi

Prezzemolo

Pepe nero macinato

Fai soffriggere l'aglio in camicia con un po' di

olio extravergine di oliva in una padella grande quanto la lunghezza degli spaghetti. Elimina l'aglio, aggiungi le vongole e due mestoli di brodo di pesce, copri con un coperchio e spegni il fuoco. Quando le vongole saranno aperte sgusciaie, toglile dalla padella e tienile in frigorifero, metti da parte il sughetto rilasciato durante la cottura. Intanto taglia a julienne i calamari e trasferiscili in frigorifero. Trita le zeste di limone candito precedentemente ottenuto insieme al prezzemolo, a parte fai bollire il sugo di cottura delle vongole e aggiungi gli spaghettoni, con l'aiuto di una pinza muovili continuamente per 2 minuti, facendo sì che non si attacchino, aggiungi quindi le vongole, i calamari, 10 g di zeste di limone e il prezzemolo; continua la cottura per un altro minuto, quindi spegni il fuoco e manteca con il restante olio, aggiungi il pepe nero macinato fresco.

Finitura e impiattamento

Taralli pestati a mortaio 80 g

Impiatta gli spaghettoni nel piatto con un po' di brodo e ultima con la polvere di tarallo.



Indice alfabetico delle ricette

Abalone alla fiamma con insalata liquida e alghe nori	8
Ali di razza, crema di finocchi e scaloppa di foie gras alla birra	164
Anemoni di mare fritti con crema di anemoni, plancton e maionese alla mela verde	16
Anguilla cotta, scaloppa di foie gras, petali di rosa cristallizzati e salsa di fragole e limone	20
Astice al vapore con variazione di pomodori, salsa di peperone e spuma di acqua di pomodoro	22
Astice alla catalana, nidi di verdure, salsa di corallo di astice, passatina di pomodoro datterino ed estratto di basilico	24
Astice con gelatina di litchi e mango, mela e cetriolo in osmosi e salsa al mais	26
Baccalà cbt con passatina di pomodoro, gelato al basilico e bruschetta croccante	28
Baccalà con spuma di gnocchi di rapa rossa, puntarelle, crema di limone e scalogno caramellato	30
Baccalà scottato con pelle croccante e insalata di rinforzo	34
Bianchetti cotti in foglia di limone, zeste di limone, patata confit ed emulsione di limone	40
Black cod con zuppa di pesce, gelatina al plancton e crema al limone	68
Bonito scottato al punto rosa, gel di rabarbaro, fondo bruno e salsa allo yogurt	44
Bouquet di insalata, erbe aromatiche, granchio reale e ceci	104
Branzino con pelle croccante su acqua di asparagi verdi, tartare di branzino, cialda di polenta e frutto della passione	48
Calamaretti scottati, brodo intenso di calamari, purè di ceci al curry ed estratto di rosmarino	50
Calamaretti scottati, patate, cipolle e lime su tortillas al nero di seppia	52
Calamaro cbt, gelatina intensa di calamaro, salsa al nero di calamaro, polenta bianco perla e foglie di mais	54
Calamaro in tempura, purè di sedano rapa, gel di mela verde e sedano rapa fermentato	56
Cannolicchi cbt, salsa di mandarino, salsa di finocchietto e salicornia fritta	60
Capesante alla puttanesca con panure al burro croccante e finto corallo	62
Capitone cbt, salsa di fondo bruno e aceto balsamico, crema di zuppa di cipollotti	64
Cappelletti all'acciuga, crema di cavolfiore, colatura di alici di Cetara e burro, alici marinate e caviale Beluga	72
Carbonaro doppia cottura con soia allo yuzu, centrifugato di asparagi verdi e gelato di asparagi bianchi	70
Carpaccio di branzino, mela verde, granita di ricotta, polvere di bergamotto e gelatina alla birra	46
Carpaccio di tonno crudo con verdure acidule e spuma di salsa tonnata	230
Caviale e patata	76
Centrofolo marinato in aceto di ciliegia, foglie di shiso, gel di ciliegie e crema di gamberi e plancton	78
Cernia marinata, ghiaccia di mandorle e finocchio di mare	80
Ceviche di ricciola con lime, menta, rum, salsa di pomodoro, lamponi e chips di yucca	172
Ceviche di ricciola con passatina di pomodoro datterino rosso e giallo	174
Coca maiorchina con sgombro fiammato, variazione di pomodori, olive taggiasche e salsa al prezzemolo	214
Conchiglie di pasta, crema di patate e pecorino, pinoli, basilico e crema di anemoni di mare con anemoni fritti	18
Cous cous di spaghetti con broccoli, polpette di alici e spuma di bagna caoda	14
Cozze al burro nocciola e aceto su crema di mandorle e dragoncello	82
Dentice con soia antica, crema e gelato di barbabietole e panna acida	86
Fettucelle con cima di rapa, acciughe, peperoncino e granita di caciocavallo podolico	10
Filetto di sogliola cbt, salsa di carote e pompelmo, caramello e gelatina di pompelmo	222
Finte cozze di pasta al nero ripiene di cozze con zuppa intensa di fagioli pigna e lardo di Colonnata	84
Finti noodles di sedano rapa, tagliatelle di seppia, uova di quaglia alla soia antica e maialino croccante	200
Fragolino al vapore, topinambur al bbq, limone e variazione di nocciola	88
Fregola con concentrato di zuppetta di mare, lime, salsa di prezzemolo e filettini di pesce di scoglio	152
Frutti di mare al brodo di dragoncello, crescione e cipollotto acidulo	90
Gambero rosso, cipolla giarratana alla brace, fagioli, carote	94
Gamberoni viola di Sanremo all'aceto di riso al katsuobushi, vellutata di gamberi, vellutata di plancton, alghe fritte e limone	102
Gnocchi di kuzu al caciocavallo podolico, crema di carciofi, scamponi grigliati e menta	192

Granchio porro al naturale, zuppa intensa di carapaci di granchio, salsa al plancton, finta alga alla menta e prezzemolo, sfera di latte di cocco e zenzero	108
Granchio porro al profumo di agrumi con corallo di granchio e gelatina di maggiorana e dragoncello	106
Insalata di bianchetti con salicornia bollita, olio e limone	42
Lasagnetta multicolore con baccalà, gamberi, cime di rapa e crema di riso al cacciucco	32
Leccia al vapore	112
Linguine ai ricci con clorofilla di prezzemolo, burro di manteca e peperoncino fresco	168
Maccheroncini al ferro fatti a mano con gambero rosso, ostrica, gel di spinaci e olio al lime	98
Merluzzo al verde con crescione, patate confit e olio al prezzemolo	114
Merluzzo gabiblo cbt, purè al burro e sugo di brasato	116
Mezze maniche di farro e cece nero con crema di patate, sugo intenso di totani, totani scottati e pesto di finocchietto marino e selvatico	234
Moscardini al bbq con pesto di menta e basilico, variazione di zucchine, fiori di zuccina fritti e crema di cedro	118
Murena con minestra maritata vegetariana, riso canadese soffiato e brodo intenso di verdure	120
Nasellini in tempura, maionese al plancton e maionese ai ricci di mare	124
Occhialona al vapore, intingolo di aglio e peperoncino, puntarelle bollite, salsa di catalogna e gel di limone di Amalfi	128
Orata con asparagi al bbq, insalata di alghe e salsa all'uovo marinato e soia	132
Osso con midollo, variazione di tonno, ricci di mare e polline	232
Ostrica con gelato di patata affumicata, olio al lime, caviale, gelatina di capperi e polline	134
Ostriche Belon	140
Ostriche con brodo dashi al porro	138
Ostriche fritte alla scapece con zucchine e brodo dashi acidulo	136
Pancotto in acqua di pomodoro, variazione di pomodori gialli, rossi e verdi, con gamberi cbt, stracciatella e semi di basilico	100
Panini al vapore: bianchi con seppie e neri con garusoli	202
Panna cotta al cavolfiore, caramello allo yuzu e caviale Beluga	74
Pescatrice con crema di spinaci, cumino e limone, tartare di spinaci, mandorle e peperoncino	146
Pizza frita con cima di rapa, ricotta di pecora, limone fermentato e sarda al bbq	188
Pizzaiola di tonno	228
Polpo a pressione con purè di patate arrosto e patatine fritte	160
Polpo arrosto con crema di carota, zucca alla griglia, spuma di kefir di capra e caramello all'aceto	162
Raviolo aperto, omaggio a Gualtiero Marchesi	204
Raviolo di pescatrice con verdure, quinoa al nero di seppia e consommé di seppia	148
Razza shabu shabu, salsa di frutti di mare, cetriolione marinato al frutto della passione, vongole, cannolicchi, tartufi e spirulina	166
Ricciola al rosa con patata schiacciata al limone, acqua di cardamomo, cavolo nero e brodo di provola affumicata	170
Risotto al plancton, seppia, seppia frita e aioli	158
Risotto alla clorofilla di prezzemolo, cozze, cannolicchi, vongole, pomodorini arrostiti e burrata	92
Risotto con cavolo nero, limone, capperi, alici e colatura	12
Rombo e zucca al bbq con gelato all'alloro	180
Rombo scottato in padella al naturale con cipolle al forno ripiene di estratto di cicoria, nasturzio e insalatina di pimpinella	182
Rombo, cicoria, e maionese di galanga con macedonia fresca esotica	178
Sahimi di pagro con salsa ponzu e verdure	142
Salsa di plancton all'acqua di riccio, ricci di mare, caviale, crema di cavolfiore e maionese ai ricci	154
Sandwich di sogliola con minestrone di frutta e verdura e crema di carota	224
Sardina bruciata, melanzana arrostita con crema di arachidi, brodo di melanzana affumicata, melanzana frita, olio al sesamo e soia	190
Scampi marinati allo yuzu, tapioca, gel di scampi su brodo di 5 mele, ricotta	194
Scarpette con crema di patate affumicate, fonduta di caciocavallo, salsa alla menta e gnocchi di caciocavallo	210

Scorfano in osmosi con rapa rossa, cipolla di Tropea, barbabietola e limone	196
Seppia arrostita ripiena di estratto di tarasacco, asparagi, taccole e piselli, granita di feta e salsa al nero di seppia	198
Sgombro marinato con crema di patate e porri al bbq, brodo di porri, katsuobushi e mattonella all'olio di sgombro affumicato	218
Sgombro marinato, scarola alla piastra, insalata liquida, alga nori croccante e caviale	220
Spaghettoni tridente con nero di seppia, panure croccante, pomodori, bottarga e seppioline	212
Super spaghettoni con vongole nazionali, julienne di calamaro, limone candito e polvere di tarallo	240
Tagliatella di ceci con cococha al bbq, rosmarino e cipolla caramellata	38
Tagliatelle di seppia shabu shabu con purè di patate allo zenzero e lime	206
Tagliolini alla granseola	110
Tartare di calamari, arachidi, gelato al cocco e salsa di soia bianca fermentata	58
Tataki di palamita su gazpacho, variazione di pomodoro e gelato alla mozzarella di bufala	144
Trancio di ombrina con centrifugato di ravanello, ravanello marinato, salsa di yogurt, crema di barbabietola, lardo di cinta senese battuto	130
Trancio di pescatrice, caponata di verdure e panure croccante	150
Trancio di ricciola, frutti di bosco, panna e verdure marinate e fermentate	176
Triglia al naturale, zuppetta intensa alla livornese, crema di origano, crescione, pomodoro e limone con panure croccante	236
Un'idea di mugnaia, sfere di verdure, purè al burro e salsa al burro e limone	184
Ventresca di tonno alla brace al profumo di cannella, erbe aromatiche e insalatina	226
Vongole nazionali con ragù di verdure, timo e cannella	238
Zuppetta di murena con ceci, cavolo nero, pelle croccante, hummus e aioli	122
Zuppetta primaverile	208

Indice alfabetico delle preparazioni di base

Agrumi fermentati	246	Olio al lime	247
Aioli al latte	245	Olio al prezzemolo	251
Aioli leggero	245	Olio alla menta	244
Brodo dashi	250	Olio di rosmarino	251
Brodo intenso di calamaro, totano o seppia	247	Panure al burro croccante	249
Brodo vegetale	251	Panure croccante	246
Cialda di polenta	250	Pasta fresca all'uovo	249
Cipolle marinate al lampone	244	Polvere di lime (o bergamotto o limone)	248
Clorofilla di prezzemolo	250	Polvere di pomodoro	243
Crema di broccoli	245	Pompelmo sotto sale	246
Crema di limoni di Amalfi o crema di limoni	250	Purè di patate all'olio	248
Crema di patate	246	Salsa al plancton con gamberi	246
Estratto di basilico	247	Salsa di acciughe	249
Estratto di gamberi	244	Salsa di arance	243
Estratto di rosmarino	248	Salsa di basilico	247
Fondo bruno	243	Salsa di prezzemolo	249
Fumetto di pesce	244	Tempura	246
Gel di katsuobushi	251	Verdure fermentate	248
Gel di lime e bergamotto (o yuzu e bergamotto)	251	Zuppa concentrata di pesce	248
Olio al bergamotto	244		

Il pesce è sempre più in auge e viene proposto non soltanto nei ristoranti “tutto pesce”, come fino a ieri, ma da tutti i ristoranti ambiziosi, che sanno che per emergere devono proporre sia carne sia pesce. Il problema è che il mondo del mare si è evoluto e di molto: Viviana Varese racconta come ha saputo gestire questo cambiamento.

Euro 69,00

ISBN 978-88-98675-89-0



9 788898 675890