

San Martino



SPEAK EASY BY RAFFAELE ROS

Negli Stati Uniti, all'inizio degli anni venti del secolo scorso, con il "proibizionismo" si vietò per motivi etici e sanitari il consumo delle bevande alcoliche.

Molti commercianti per aggirare il divieto crearono dei locali anonimi, nascosti, introvabili, accessibili solo da pochi selezionatissimi clienti che conoscevano la parola d'ordine per farsi riconoscere ed accedere. Una sola la raccomandazione data agli astanti per non far scoprire l'attività illegale: SPEAK-EASY ... "Parlate a bassa voce!"

Oggi, nel mondo anglosassone, questi locali -ovviamente non più proibiti- sono stati ripensati come club enogastronomici, luoghi esclusivi per una clientela ristretta e selezionatissima.

Anche il ristorante SAN MARTINO esordisce in questo mondo esclusivo

" SPEAK EASY BY RAFFAELE ROS,"

Una sola tavola rotonda, pensata per una, due o un massimo di tre coppie che, ogni sera, potranno accedere ad una proposta eno-gastronomica unica in un ambiente solo per loro.

Due i percorsi culinari proposti dallo chef Raffaele Ros:

A scelta tra **"Piacevolmente Veneto"**
oppure **"Come è profondo il mare"**

ISTRUZIONI PER L'ACCESSO ALLO SPEAK EASY BY RAFFAELE ROS

- 1) L'accesso avviene esclusivamente per prenotazione che deve essere anticipata almeno 4 giorni prima,
- 2) e il percorso scelto o **Piacevolmente Veneto**, oppure **Come è profondo il mare**, si intende per tutto il tavolo, mentre la scelta dell'accompagnamento vino può variare.
- 3) La sala è ad uso esclusivo di chi la prenota (con un massimo 6 persone)
- 4) I menu ed i vini (una bottiglia) di seguito proposti si intendono per singola coppia.
- 5) La formula dello "SPEAK EASY BY RAFFAELE ROS" è incentrata sulla convivialità: tutto verrà servito nei contenitori in terracotta, o vassoi o pentole in rame e l'ospite farà come fosse "a casa propria" ma con la privacy e l'esclusività del Club;

6) Se la prenotazione dello *SPEAK EASY BY RAFFAELE ROS* è per più di una coppia è possibile pianificare per la *SECONDA* e/o *TERZA COPPIA* l'opzione della scelta di un vino diverso, scelto tra le proposte nei percorsi degustativi sotto indicati.



San Martino

“Piacevolmente Veneto”

Legato ai sapori della memoria: dai frutti dell'orto, a quelli dell'aia, fino alla cacciagione, con preparazioni solo in apparenza povere ma in realtà pregne di quella gestualità e di quei riti che celebrano il valore della famiglia

I benvenuti dai Ragazzi di cucina

Terrina di bollito e sott'aceti e frutta piccante

Trippa alla parmigiana

Il cubo di quaglia, anguilla affumicata, fegato grasso, nocciole e fermentato di prugne

&

La "Sopa Coadà"

Il piccione in piu' versioni

&

Composta di coda di vitello brasata e purea di patata

Fegato alla veneziana

Lepre in salmì

&

Formaggi e frutta

Accompagnata da Brunello di Montalcino 1996 Soldera az. Case Basse

800 € alla coppia

Accompagnata da Château Cheval Blanc 1° Grand Cru Classé 1999 Sanit-Emilon

1.000 € alla coppia

Accompagnata da Clos De Tart 2009 Grand Cru Morey-Saint-Denis

1.700 € alla coppia

San Martino



"Com'è profondo il mare"

Una degustazione di crudità dove contaminazioni esotiche, accostamenti arditi e presentazioni ricercate esprimono la sua essenza ed il suo "essere cuoco" oltre i fornelli.

I benvenuti dai Ragazzi di cucina

Ostrica "Gillardeau n. 3"

Carpaccio di crostacei e caviale

Capesante, crema affumicata al cocco e farro

Mozzarella di mandorla, frutta rossa, olive e crudità di pesce

&

"Zotoi", escapepe di zuccina, infuso di the nero affumicato, n' Anduja ghiacciata

Ombrina e Leccia avvolte in alga nori ed equisetolo

"Cappelonghe", pinoli e limone bruciato

&

Scampi, pomodoro e acciughe

Sgombro nostrano marinato al Teriyaki, pistacchio, lattuga, avocado e liquirizia

Crudità di tonno rosso al sugo di capperi, mandorla e vongole
&
Conchiglioni con "crudaiola" di gamberi rosa
Coda di rospo marinata all'acero, vellutata di Jalapeno, vaniglia e cocco
&
Dolci

Accompagnato da Champagne 1989 Vintage Cave Privée 1989 az. Veuve Clicquot
750 € alla coppia

Accompagnato da Chevalier-Montrachet - Grand Cru 2009 Marc az. Morey & Fils
900 € alla coppia

Accompagnato da Riesling Grünlack - Spätlese 1971er (Rheingau) az. Scholss Johannisberger
700 € alla coppia

Michela e Raffaele

2022