



Al nuovo menù di The Manzoni cosa abbiniamo?



di **Paolo Valente** pubblicato il 18 aprile 2023

A Milano, a pochi passi dalla Scala, c'è "The Manzoni", il ristorante dello chef Giuseppe Daniele

The Manzoni ha poco più di un anno di vita ma che è già diventato un punto di riferimento della ristorazione milanese di alta qualità. L'occasione per provarlo è stata la presentazione del suo nuovo menù: **Ultra**, frutto del cammino di evoluzione dell'executive chef, **Giuseppe Daniele**, del sous-chef, **Gabriele Fiorino**, e del pastry chef, **Halit Gadja**.

Un lavoro a sei mani per portare in tavola una cucina essenziale dove la materia prima è fondamentale e si è abbandonata ogni logica di virtuosismi fini a sé stessi e accostamenti estremi dettati solo dalla voglia di stupire. Una cucina dove i sapori si fondono in un gioco di sensazioni e di consistenze. È l'ingrediente principale di ogni piatto che conduce il gioco.

Si comincia con il **Carciofo arrosto, purea di melanzane, arachidi, confettura di pomodoro e vaniglia**. Un piatto vegetariano nel quale i sentori del carciofo e la melanzana sono ravvivati dalla delicata acidità del pomodoro e dalla croccantezza delle arachidi.

Nei **Tortelli di anguilla, salsa alla pizzaiola e salicornia** gli ingredienti sono in perfetto equilibrio tra loro e l'aromaticità della salsa si giova dello spunto sapido della salicornia.

Quaglia in tre consistenze, prugne e patata soffiata. Petto, coscia e alette in un gioco di cotture con la prugna che fa da filo conduttore. Golose la coscia frita e l'aletta glassata, morbido e cotto alla perfezione il petto.

Eccellente il **Coniglio ripieno, cicoria, salsa ai pinoli e fondo piccante**. La delicatezza della carne viene esaltata dalla cicoria e dalla piccantezza del fondo. La tostatura dei pinoli in salsa è la quadratura del cerchio: dona spinta e morbidezza al tempo stesso.

Uovo alla catalana e passion fruit a chiudere. Un uovo di cioccolato da rompere con una salsa alla catalana ravvivata e rinfrescata dall'acidità della frutta. Un bel finire un pasto ricco.

Che vino abbiniamo?

Se volessimo utilizzare un solo vino, probabilmente la scelta migliore sarebbe quella di una bollicina, un metodo classico dalla buona struttura e morbidezza. Altrimenti il carciofo e i tortelli possono essere accompagnati da un vino bianco dalla buona struttura e sapidità come un Lugana DOC mentre alle due portate di carne possiamo abbinare un vino rosso giovane, fresco e dalla buona aromaticità come potrebbe essere una schiava altoatesina.

<https://www.zenomag.com/post/al-nuovo-menù-di-the-manzoni-cosa-abbiniamo>