

**“Orient Express” –
Degustazione in 6 atti**

**Un itinerario attraverso eleganza jazz, mistero sensuale
e suggestioni d'Oriente**

**Benvenuti sull'Orientali Express per un
viaggio tra un mix di carne, pesce e
vegetale, con tocchi esotici, eleganza rétro
e un ritmo narrativo ben scandito, proprio
come una corsa in prima classe tra stazioni
dell'anima e della gola.**



1. Cotton Club Beef Croquette

Crocchette di stracotto con salsa al whisky e confettura di fichi

La partenza è nell'iconico Cotton Club: uno stuzzicante morso tra dolcezza e carattere, come il primo brindisi in carrozza, con il fumo del whisky e il velluto delle tende.

2. Velvet Glove Tuna

Tartare di tonno con avocado, lime e maionese al wasabi

La tappa giapponese arriva presto, sottile e intrigante: crudo, cremoso e piccante si fondono come un incontro fugace ma indimenticabile.

3. Cabaret Beet Gnocchi

Gnocchi di barbabietola con fonduta di gorgonzola e noci tostate

Nel ragone ristorante riecheggiano luci rosse e danze: questo piatto è un'esplosione cromatica e teatrale, tra dolcezza terrosa e sapidità decisa.

4. Swingin' Short Rib Mezzi Paccheri

Pasta al sugo di costine brasate al vino rosso

Una fermata robusta, avvolgente, orchestrale. Le note intense della carne si armonizzano con la pasta come strumenti in una big band in pieno swing.

5. Stormy Seabass

Branzino alla griglia con salsa al burro e aneto, serrito con spinaci saltati

Ecco l'equilibrio: un momento di leggerezza e freschezza che attraversa le onde, come una traversata notturna tra sogno e realtà.

6. Jazz Hands Parmigiana

Parmigiana di melanzane con pomodoro confit e burrata affumicata

L'arrivo è teatrale: una chiusura piena, confortante, ma mai banale. Come il sipario che cala su un numero applaudito a scena aperta.

