

Chef meets Chef

Chef Michael Passarelli x Chef Dexter

Pâine, Soare și Timp

Focaccia, tapenadă de roșii uscate, jamon de Bellota
Aluat dospit lent, roșii trecute prin foc și soare

Perla Dunării

Cupă crocantă cu iaurt, castravete compresat, gălbenuș maturat, caviar
Frumusețe tăcută, cu adâncimi sărate și prospețime vegetală

Homarul care n-a fost

Fake lobster roll, bisque de sriracha, texturi crocante
Un joc picant de aparențe, unde crustaceul e doar o idee

Între Frunză și Zăpadă

Risotto cu leurdă, înghețată de burrata
O pădure dezmoțită, în care verdele dansează cu albul rece

Pește și Floare de Magnolie

Somon sălbatic, morcov, mango, magnolie
Curge printre rădăcini dulci și petale delicate. Crud, viu, floral.

Porc și texturi de Topinambour

Obrăjori de porc, topinambur în texturi
Cald și teluric, înmiresmat de mijlocul primăverii

Umbra din Piemonte

Bunet, sgroppino de bergamotă
Un contrast fin între dens și aerat, între amărui și citric

Căpșune și Șampanie

Rubarbă, căpșune, șampanie
Un toast dulce-acrișor, cu texturi de grădină și bule fine

Fatio

BISTRO • CAFE • BAKERY