

lunch

PIATTI

INSALATA TRE POMODORI

10 €

Un connubio tra il pomodoro camone e la sua acidità, il datterino giallo e la sua dolcezza e il cuore di bue a dare struttura. Una mayo vegetale a base di acqua di vegetazione del pomodoro che va a condire il piatto. Alla base troviamo una crema avocado che dona spinosità al piatto. Altri piccoli dettagli non indifferenti vanno a perfezionare il piatto come l'oliva taggiasca e il basilico greco. Ultima, ma non ultima, una spolverata di polvere di pomodoro che va a chiudere la pietanza... Insalata tre pomodori.

CARNE SALADA, MIRTILLI E SEMI DI GIRASOLE

13 €

La carne salada di manzo di Velluto viene affettata non troppo finemente per valorizzarla e poi viene condita da una vinaigrette leggera a base di miele e senape antica. I mirtilli donano acidità e dolcezza ed i semi di girasole regalano croccantezza.

ROAST-BEEF CON SPUMA TONNATA

12 €

Il classico vitello tonnato è stato rivisitato unendo il Roast-beef, cotto a bassa temperatura, ad una salsa tonnata preparata con il supporto di un sifone per renderla più soffice e leggera. Completano il piatto i capperi di salina, l'insalata riccia croccante ed un olio alla colatura di alici di Cetara. Questo vuole essere il nostro personale omaggio ai "tonnati" di Davide Scabin e Diego Rossi.

CEVICHE DI BRANZINO

12 €

Il piatto Nazionale Popolare per eccellenza della cucina peruviana. Da Velluto utilizziamo come tradizione un pesce bianco di qualità, lo sfilettiamo e spiniamo accuratamente, lo maceriamo in sale e zucchero per alcuni minuti per rendere la sua texture più compatta, lo tagliamo al coltello e lo mariniamo in un latte di tigre in stile Nikkei (un dashi con zenzero, succo di lime, coriandolo e peperoncino...). Per restare fedeli alla tradizione, alla ceviche si accompagna una pannocchia dolce arrosto.