



Barcellona, 1940.

Un piccolo negozio al dettaglio nei tempi duri della guerra lavora con amore il baccalà dei mari del Nord.

Dopo 60 anni l'azienda Rafols lavora ancora lo stesso pesce, solo il miglior merluzzo selvatico *Gadus Morhua*, originario dai mari dell'Islanda, con gli stessi metodi.

Pescato esclusivamente ad amo, aperto a 'farlafalla' e lasciato per 3 mesi sotto sale, viene finito con un lentissimo e delicato processo di dissalatura.

Sotto la regia del nostro Chef, Livello 1 presenta una serata di sapori speciali, accompagnati dagli straordinari vini della cantina biodinamica Agrinatura Ceci e dai primi preziosi doni della terra in primavera. Vi aspettiamo.

Solo su prenotazione:
06 50.33.999

liVello1
fish and cocktail

BACCALÀ, MIO AMOR

MERCOLEDÌ 10 MAGGIO 2017



CHEF MIRKO DI MATTIA
SPECIAL GUEST RAFOLS BAC
WINES AGRINATURA GIANCARLO CECI

VIA DUCCIO DI BUONINSEGNA, 25 - ROMA EUR



Antipasto

Baccalà Rafols gratinato in salsa alla romana.

Baccalà in tempura gelee' di basilico e polvere di liquirizia.
Spumante BIO- metodo Charmat 'Apnea'

Primo

Fusillone felicetti con baccalà Rafols, punte di asparagi e mandorle tostate.
Bombino bianco in purezza D.O.C Castel del Monte 'Panascio'

Secondo

Baccalà Rafols affumicato alle erbe e crumble di pecorino romano.
Chardonnay biologico 'Pozzo Sorgente'

Dessert

La nostra 'piña colada'


€ 65/PERSONA

