

Akdeniz yemek kùltürlerinden etkilenen İtalyan mutfağı

02.08.2016



*A tavola non si invecchia**

* İnsan yemek masasında yaşlanmaz
İtalyan Atasözü


GASTRONOMETRO
A PLATFORM OF CULINARY DISCOVERY




TÜRK SOFRA KÜLTÜRÜ YOLUYLA AKDENİZ BAŞLANGIÇLARININ KEŞFİ

Yosun pestolu sardalya tartar



Papardella'ya sarılmış yeşil kuşkonmaz



Taze fındık ve trüf incili stracciatella peyniri



Polenta bohçası içerisinde sarımsaklı sosis kıyması,
fümelenmiş domates sosu ile



Süt ve tütün ile dinlendirilmiş 65°C de pişirilmiş
tavuk göğsü, salsa verde sosu eşliğinde



Ev yapımı yeşil domates turşusu suyunda marine
Angus bonfile carpaccio



Kalamar mürekkepli 'prosecco' hamuru ile
kızartılmış deniz tarağı



Patlıcan mantosu içinde sebzeli antipasti terin



Burrata dolgulu porcini mantar yumurtası

Stracciatella

Mozzarella peynirinin parçalanarak krema kıvamına gelmiş hali olan stracciatella, kelime anlamı olarak "tıftık tıftık etmek" demektir. İlkbahar ve yaz aylarında toplanan sütlerle yapılanı diğerlerine göre daha lezzetlidir.

Polenta

İtalyanların yapımını kutsal bir ayın törenine benzettiği polenta birçok biçime girebilen sade bir geleneksel yemektir. Polentanın kalitesi aşçının tecrübesine bağlı olduğu kadar mısır irmiğinin ince veya kalın çektirilmiş olmasına da bağlıdır.



Alcudeniz Sofrası

- Avusturya, Kamptal DAC, 2011, Gruner Veltliner-

Yeşil elma, mango, beyaz şeftali, narenciye çağrışimli bukelere sahip,
zengin, canlı, dengeli ve uzun kalıcılıkta.

-Fransa, Loire, Sancerre, Domain Bailly Reverdy, 2010, Pinot Noir-
Kırmızı meyve aromalarına sahip, damakta taze öğütülmüş ahududu ve
mineral izleri ile canlı ve akıcı. Yıllanmaya elverişli,
kompleks bir şarap.

Kavun

Karakteristik aromalara sahip olan kavunun aynı zamanda sindirim ve bağıışıklık sisteminde destekleyici özelliği bulunmaktadır.

Asya kökenli meyvenin 19.yüzyılda Avrupa'da 65 çeşidi olduğu bilinmektedir.

Metro'nun yeni ürünü olan bebek kavun, tek porsiyonlama ve aroma yoğunluğu sayesinde mutfaklarda kullanım açısından diğer kavunlara göre daha avantajlıdır.

Farklı sunum şekillerinde, soğuk başlangıçlar, tatlılar ve çorbalar için uygundur

Scampi

İtalyanca isimli bu kabuklu deniz ürünü aynı zamanda Dublin karidesi veya Norveç İstakozu olarak da bilinir.

Scampi sadece kuyruk kısmı için kullanılan bir terimken, Norveç İstakozu terimi bütün olarak satıldığında kullanılır. İzlanda menşeilidir.



Kavun Rüyası

*Taze zencefil ve nane ile lezzetlendirilmiş
soğuk bebek kavun çorbası, scampi, domuz pastırma ve
kırmızı fesleğen eşliğinde*

*Fransa,
Burgogne, Maconnais, Thevenet, Domaine de la
Bongran Viré Clessé 2007,
Chardonnay*

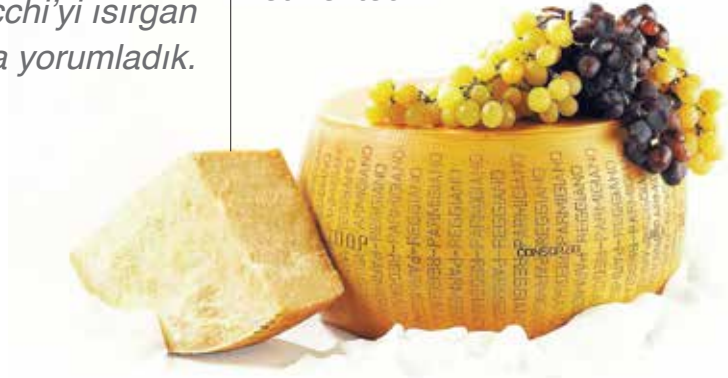
*Beyaz trüf ve anason aromaları ile bal, elma ve
olgun armut notaları hakim,
açık altın tonlarına sahip, mineralitesi ön planda, canlı,
damakta kalıcı ve güçlü.*

Gnocchi

Kelime anlamı İtalyancada «yumru» olan gnocchi makarna türevi olarak kabul ediliyor ve Avusturya, Macaristan ve Fransa'nın Alsace bölgesinde de meşhur. Genellikle fesleğenle sunulan gnocchi'yi ısırgan otuyla yorumladık.

Parmigiano Reggiano

Parma bölgesinde coğrafi işaretli İtalyan peynirlerinin kralı olarak tanınan peynir Napolyon'un favori peyniriydi. Eski yıllandırma tekniği hala devam etmektedir.



Isırgan ve Parmigiano

ISIRGAN OTLU VE ANÇUEZLİ GNOCCHI

Sağlığa birçok bilinen etkisi olan ısırgan bitkisi, toplaması ve işlemesi güç olmasına rağmen mutfaklarda çorba ve sos şeklinde kullanılır.

Sezonuna bağlı olarak raflarda bulunma imkanı vardır.

Fransa,

Loire, Sancerre, Michel Laurent, 2014

Sauvignon Blanc

Limon tonları içeren, yüksek asiditeye sahip, mineralli, yeşil elma ve otsu aromaların hakim olduğu, dengeli ve zarif iimli.



İtalyan usulü Gazoz

Gazlı kahve shot, yıllanmış balsamik havyarı ile

İtalyan kültürünün vazgeçilmez iki ürünü olan kahve ve balsamik, kulladığımız tarifte, kompleks tatlı ve ekşi tatlara sahip olan yıllandırılmış balsamikten yapılan havyarı ile kahvenin eşleşmesi.

Kuzu Üçlemesi

Trakya Kıvırcık kuzusunun kaburga, kontrfile ve pirzola kısımlarının 1 saat boyunca 60 derece sous vide tekniği ile ön pişirilmesinden sonra tereyağ ve Sarımsakla yüksek ateşte beslenip, pişirilmesi ile tamamlanır.

Caponata

Sicilya mutfağına ait caponata birçok farklı versiyona sahiptir. Aperatif olarak servis edilen caponata geçmişte ana yemek olarak da sunulmuştur. Napoli'de "Cianfotta" ismiyle anılır.

Noilly prat sos

Avrupa mutfağında balık ve kuzu soslarında yoğun olarak kullanılan Vermut çeşiti, Noilly Prat, soslara baharat ve bitki aroma derinliği sağlaması açısından tercih sebebidir.

Sous Vide Kuzu Varyasyonu

SOUS VIDE KUZU ÜÇLEMESİ ***Taze ceviz ve zeytinli caponata, yaban enginar, Nolly Prat sosu ve milanese köpüğü ile***

*Fransa,
Côtes du Rhône, Pierre Gaillard, Côte Rotie, 2009,
Shiraz*

*Gövdeli, güçlü tanenli, yaban mersini, böğürtlen gibi
siyah meyve ile baharat aromaları hakimiyetinde,
dengeli ve uzun bitişli.*

Tatlı patates

Satın alınırken sert olmasının yanı sıra, pürüz ve koku olmaması tercih sebebidir.

Yerli üretimdir ve düzenli aralıklarla raflarda bulunmaktadır.

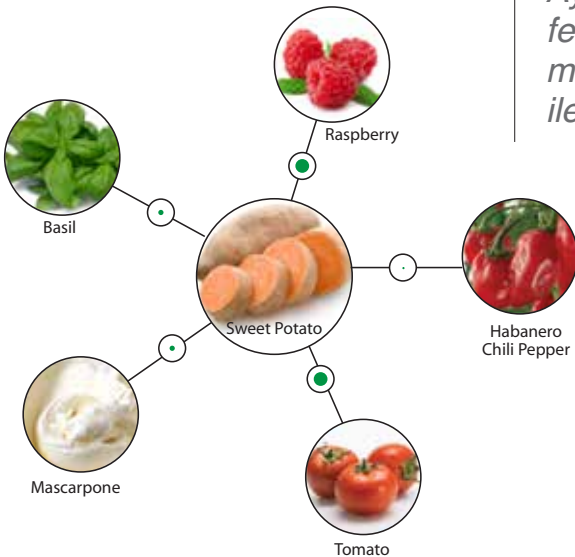
Nişasta oranı diğer patates çeşitlerine göre az olması sebebiyle farklı tatlılarda ve kullanılmak için elverişlidir.

Pembe domates

Antalya yöresine ait olan pembe domates diğer domateslerden önce hasat edilir.

Halk arasında etli domates olarak bilinen ve aynı zamanda sert yapısı ve özgün aroması ile diğer domateslerden ayrılan pembe domatesin, asit derecesi az olduğu için tatlılarda daha rahat kullanılır.

Aynı zamanda fesleğen aromalı mascarpone mousse ile iyi bir uyum sağlar.



Sebzeden tatlı ilhamı

*Kırmızı biber ve ahududu gazpacho eşliğinde
fesleğenli mascarpone mousse ile doldurulmuş
tatlı patates cannoli ve pembe domates
dondurması ile*

İtalya

*Emilia Romagna, Cavicchioli, Lambrusco
Taze meyve ve çiçek aromalarına sahip,
hafif köpüklü, canlı.*



Çay & Kahve

İtalyan Petit Four çeşitleri
Geleneksel İtalyan tatlılarından
Petit Four sunumu