

Al Ristorante da Daniel - Abbinamenti con le Birre Cascinazza

L'ATTUALITÀ DELLA TRADIZIONE

MENU

Aperitivo

...a sorpresa dello chef

Entrée

Brodo all'antica, Carciofi alla romana

Primo

Risotto al limone, sugo d'arrostato e liquirizia

Secondo

Punta di vitello al forno con piccole verdure e salsa alla diavola

Dessert

Tiramisù ai marrons glacés - Piccola pasticceria

Birre

Blond - Amber - Bruin prodotte dall'Abbazia di Cascinazza



Il pensiero di Daniel Canzian («Mi piace definire la mia cucina italiana contemporanea. Non voglio rivisitare i piatti ma attualizzarli, alleggerirli del peso della povertà in cui sono nati per esaltare la nobiltà della tradizione che portano dentro»), allievo di Gualtiero Marchesi, nonché proprietario e chef del **Ristorante da Daniel**, sintetizza la filosofia della sua cucina, semplice, raffinata, esaltante. Impreziosita dalla capacità di abbinare i propri piatti non solo ai vini, ma anche alle birre. Birre particolari: sono quelle prodotte – secondo il metodo delle birre d'Abbazia belghe – dai monaci benedettini della Comunità dei Santi Pietro e Paolo della Cascinazza di Buccinasco (Milano). La genuinità degli ingredienti, l'alta fermentazione, un lungo tempo di maturazione e la rifermentazione in bottiglia conferiscono alla *Birra Cascinazza* un notevole profilo aromatico. L'impianto del microbirrifico è gestito dai monaci che garantiscono la qualità del prodotto: dalla scelta delle materie prime (acqua, malto d'orzo, frumento, luppolo e lievito) alla preparazione del mosto, dalla fermentazione all'imbottigliamento. Tre i tipi di *Birra Cascinazza* abbinati da Daniel Canzian ai piatti della cena: la *Blond* (colore dorato, fresca, leggera, dissetante, poco alcolica: 5,2%), la *Amber* (note di miele, scorza d'arancia, bergamotto, spezie e crosta di pane; al palato amaricante, piacevolmente fresca ed equilibrata, mediamente alcolica: 6,4%) e infine la *Bruin* (corposa, con note tostate e di malto caramello, che si uniscono a sentori fruttati di uva passa, prugna California, rum e vino passito, la

più alcolica: 8%). Il Ristorante è raffinato ed elegante; l'ampia cucina a vista permette di apprezzare l'alta professionalità del personale; l'accoglienza dello chef e della brigata di sala consentono di sentirsi come a casa propria. L'aperitivo di benvenuto (grissini particolari al ripieno di mousse di melanzane o formaggio, e altre leccornie) accoglie Confrères e Consœurs nel vivo della serata. Impeccabile il servizio ai tavoli. Come entrée: Brodo all'antica (chiarificato e senza sale, ottenuto con carni di manzo, vitello e gallina, e ridotto con scorza di agrumi, yozukosho, agrume giapponese, e peperoni) e Carciofi alla romana (cotti in casseruola con acqua e olio, scavati e riempiti con mousse di gambi di carciofi e menta), entrambi deliziosi. Eccezionale il primo: Risotto carnaroli al limone (scorzette tenute in salamoia per circa un mese), con sugo d'arrostato e liquirizia, con il quale sono stati amalgamati gusti così diversi tra loro, ottenendo delle *frizzanti* note agrumate. Per secondo, delicata Punta di vitello, leggermente senapata, servita con salsa alla diavola, verdure al forno e patate peruviane Olluco. Per dessert, il Tiramisù ai marrons glacés e la Piccola pasticceria: Biscotti allo zafferano e alla liquirizia, Fagottini di cioccolato fondente e scorza d'arancia. Apprezzatissimi. Cena di altissimo livello, in cui si è gustata la filosofia dello chef e si sono degustate squisite birre della tradizione birraia monastica. Dîner da vera Chaîne!

Alberto Servienti, Vice-Chargé de Presse



Ristorante Daniel

Via Castelfidardo, 7 - Milano
Telefono 02-63793837
<http://www.ristorantedanielmilano.com/>

¹ Il Vice-Conseiller Gastronomique Eugenio Briguglio, lo chef Daniel Canzian e il Bailli Giorgio Bruno Rossi.

² Anna Trucchi Beati Battioli assieme a Giancarlo Jared Crivelli.

Menu Punta di vitello al forno con verdure e salsa alla diavola. Piccola pasticceria.