

ALESSANDRO

**FEO**

RISTORANTE

# MARE MADRE

DIARIO DI BORDO DI ALESSANDRO FEO

( 40°10'31"N 15°07'01"E )

*Ogni giorno, ciò che il mare affida*



13 APRILE 2019

Latitudine 40°10'31"N  
VENTO: Scirocco  
MAREA: Colma di Luna  
LUNA: Piena (Luna Rosa)

Annoto queste righe mentre il porto è ancora silenzioso. Per me, Mare Madre è il respiro che mi sveglia ogni mattina. È la lotta silenziosa tra quello che l'acqua decide di regalarmi e la mia responsabilità di portarlo a terra, di onorarlo, di non sprecarne nemmeno una goccia.

Ma se siete seduti a questa tavola, state entrando nella mia mente.

Voglio portarvi con me. Voglio che sentiate l'adrenalina del pesce in canna, del suono del mulinello che canta e il profumo della terra umida dei miei orti all'alba. Con gli anni ho imparato che la vera maestria sta nel togliere. Semplificare il piatto per far urlare la materia prima. Ho alzato l'asticella della qualità cercando l'essenziale, lasciando che fosse la natura a dettare la rotta.

Mare Madre è la mia bussola. Le pietre di Acquavella e i mummieddi del soffitto ci avvolgono come la stiva di una nave sicura. Siete a casa.

Quando varchi questa soglia, dimentica il resto del mondo. Vorrei che ti sentissi come quando cammini sulla spiaggia al tramonto: senza pesi, senza schemi, con i piedi che affondano nella sabbia umida e la mente che finalmente si libera. Svestiti, lascia che il sale asciughi ogni formalità. Non cerco l'eleganza di un abito, ma la verità dei tuoi sensi. Non mi serve la tua posa, mi serve la tua curiosità.

Siamo in mare aperto. Benvenuti a bordo.



PROGETTO #01: *Studio sulla forma necessaria*

VENTO: *Tramontana (aria tersa, visione nitida)*



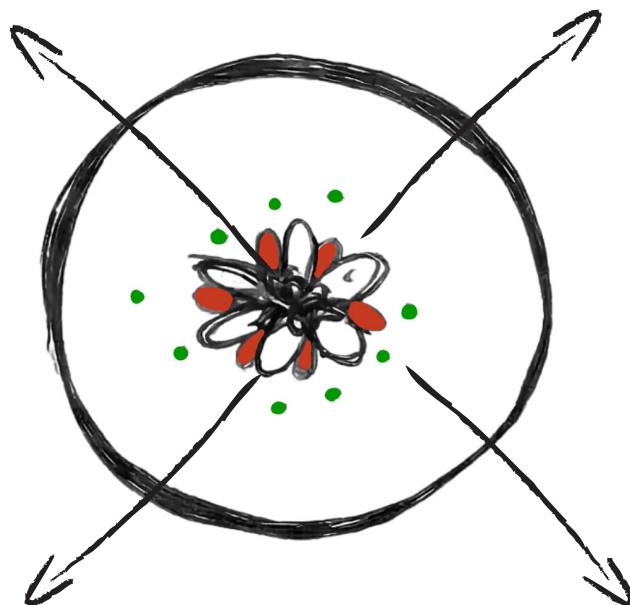
*La natura lavora prima di noi. Io rispondo con disciplina.*

## CAPRESE DI MARE

---

*Tortare di  
gambero rosso*

*Pomodoro  
confit*



*Mozzarella  
di bufala*

*Perle di pesto*

Ho osservato questo gambero rosso per ore.  
Il mare lo ha fatto perfetto, io non devo rovinarlo.  
Ho tolto la salsa superflua, ho eliminato il decoro  
inutile. Cerco la dignità del sapore, la stessa che un  
marinaio cerca nel silenzio prima della tempesta.

*Alessandro Feo*

---



# NAVIGAZIONE LIBERA

## ANNOTAZIONE DEL CAPITANO:

“Qui non c'è rotta prestabilita. Siete voi a decidere dove volgere la prua. Ogni piatto che ho annotato è una scoperta che ha meritato un posto in questo diario. Scegliete il vostro vento.”

I

## GLI AVVISTAMENTI

( Antipasti )

### Dal fuoco (Cotti)

#### SEPPIA, FAVE E CIPOLLOTTO

( € 18 )

Note di navigazione: Il bianco candido della seppia diventa seta su cui esplose il verde vibrante delle fave sbollentate e l'energia dell'agrodolce. Il nero è l'impronta croccante del mare che chiude il cerchio del sapore.

COORD: CBT 65°C | pH Agrodolce: 3.5 | Contrasto Cromatico: Verde/Nero/Bianco

-

#### TOAST DI TRIGLIA ALLA MEDITERRANEA

( € 19 )

Note di navigazione: L'essenza dello scoglio di Castellabate racchiusa in un morso. Il rosso della triglia è il colore dei miei tramonti sul motoscafo.

COORD: Cottura Mista | Estratto a freddo | Odore intenso

-

#### ZUPPA DI FUNGHI E PESCATRICE

( € 22 )

Note di navigazione: Quando il vento di terra (Grecale) porta i profumi del bosco fin sulla riva. Un abbraccio tra l'abisso e il sottobosco.

COORD: T Servizio +65°C | Umami: Elevato | Estrazione Terra-Mare

[COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE.]

DALLA MIA CUCINA: Per garantire l'assoluta sicurezza alimentare e preservare l'integrità delle materie prime, alcuni prodotti freschi di origine animale e ittica sono sottoposti a trattamento di abbattimento rapido della temperatura, nel rispetto delle normative vigenti.

# CARCIOFO CONFIT, PANCETTA CROCCANTE E SPUMA DI CARBONARA

( € 12 )

Note di navigazione: La disciplina della terraferma.  
Il carciofo è l'architettura perfetta della natura: lo proteggiamo con il calore lento.

COORD: Confit 85°C | Aerazione Spuma: 0.8 bar | Contrasto: Sapido

---

## Dal freddo (Crudi)

### CAPRESE DI MARE

(Piatto storico)

( € 15 )

Note di navigazione: La mia bussola. Dove la bufala campana incontra il gambero rosso di Castellabate.  
Un classico che non teme maree.

COORD: T Servizio +4°C | pH Limone 2.4 | Equilibrio: Storico

-

### TAGLIATELLA DI CALAMARO, LAMPONE E FRUTTO DELLA PASSIONE

( € 22 )

Note di navigazione: Una rotta audace. Il calamaro si fa nastro e si lascia guidare dall'acidità  
dei frutti lontani. Esplorazione pura.

Taglio 1.2mm | Brix Frutto: 14 | Sottrazione: ON

-

### CRUDO DI MARE

( In base alla disponibilità )

( € 60 )

Note di navigazione: Ciò che la rete ha deciso di affidarci stamattina.  
Nessun filtro, solo il sale che asciuga sulla pelle del pesce.

COORD: Pescato locale | Nodi di freschezza: Max | Tracciabilità: 100%

[COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE.]

DALLA MIA CUCINA: Per garantire l'assoluta sicurezza alimentare e preservare l'integrità delle materie prime, alcuni prodotti freschi di origine animale e ittica sono sottoposti a trattamento di abbattimento rapido della temperatura, nel rispetto delle normative vigenti.

## II

# ROTTE MAESTRE

( I Primi )

### ANNOTAZIONE DEL CAPITANO:

“Il primo piatto è il cuore della navigazione italiana. È dove la farina incontra il sale e il tempo diventa l'ingrediente segreto. Qui non si corre: si segue il ritmo dell'onda e il fischio della pentola.”

### TRADIZIONE E INNOVAZIONE

( € 26 )

Note di navigazione: Uno spaghetti che sfida l'orizzonte della memoria. Abbiamo rimosso il guscio per liberare l'anima. La vongola si fa crema vellutata, un'emulsione assoluta che avvolge la pasta insieme al gel di erbe marine e al respiro del prezzemolo. La tradizione è nel gusto, l'innovazione è nell'assenza di ostacoli tra voi e il mare.

COORD: Emulsione di Vongole [90]% | Estrazione Erbe a Freddo | Sottrazione: Guscio

-

### FETTUCCIA BURRO ACIDO, ALICI DI MENAICA E ERBA CIPOLLINA

( € 22 )

Note di navigazione: Il grasso del burro si scontra con la sapidità delle alici di Pisciotta. Una lotta tra dolce e salato che si risolve in un equilibrio perfetto.

COORD: pH Burro [3.2] | Stagionatura Menaica [4mesi] | Emulsione a freddo

-

### RISOTTO A MARE

( € 25 )

Note di navigazione: Navigazione cieca. Non cercate il pesce nel piatto: lo troverete dentro ogni singolo chicco. Abbiamo ridotto l'abisso in un brodo di crostacei e note marine, lasciando che il riso lo assorbisse fino a diventarne il riflesso. Tutta la profondità del Cilento racchiusa nella mantecatura, senza che l'occhio sia distratto dalla forma. Solo l'essenza pura del fondale.

COORD: Tostatura 80°C | Estrazione Totale di Mare

-

### LA GENOVESE DI MAMMA

(Piatto storico)

( € 22 )

La mia stella polare. La candela spezzata a mano come si faceva una volta, il sugo di manzo che profuma di casa e la cipolla che si fa polvere. Il tocco che impreziosisce, la spuma di parmigiano. Il mio ricordo più caro.

COORD: Riduzione Cipolla [48 h] | T Spuma 65 °C | Tradizione: 100%

[COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE.]

DALLA MIA CUCINA: Per garantire l'assoluta sicurezza alimentare e preservare l'integrità delle materie prime, alcuni prodotti freschi di origine animale e ittica sono sottoposti a trattamento di abbattimento rapido della temperatura, nel rispetto delle normative vigenti.

# III

# LE CONQUISTE

( I Secondi )

Piatti più complessi, dove il mare e la terra si sfidano o si abbracciano.

## HO PESCATO E RACCOLTO

( € 26 )

Note di navigazione: Il mio manifesto. Il punto esatto dove la mia lenza incontra il mio orto. Un dialogo nudo tra l'abisso e la radice.

COORD: Zero Sprechi | Stagionalità: 100%

-

## CALAMARO ALLA PUTTANESCA

( € 25 )

Note di navigazione: Recupero e memoria. Usiamo tutto: i ritagli per la farcia, la testa per la salsa. Un ritorno ai sapori forti della nostra costa, uniti ai pomodori essiccati al sole del nostro orto, scottati dal fuoco dopo il silenzio del freddo.

COORD: CBT 65°C | Tempo 12 min | Finish: Padella rovente

-

## CAPPUCCINO DI ASTICE

(Piatto storico)

( € 35 )

Note di navigazione: Un tesoro ripescato dal passato. L'eleganza dell'astice che gioca con le consistenze di un risveglio al porto. Una rotta che non smette mai di emozionare.

COORD: Estrazione Astice | Texture: spuma di mare | Identità: Storica

-

## BACCALÀ, PISELLI, RICOTTA E POMODORINI CONFIT

( € 18 )

Note di navigazione: Bianco come la pietra di Acquavella. Un approccio dolce e rassicurante alla sapidità del mare del Nord, mitigata dalla terra cilentana.

COORD: Confit 65°C | Texture: Morbida Ricotta | Contrasto: Dolce/Salino

-

## TOURNEDOS DI MANZO, LAMPONE E CAVOLFIORE

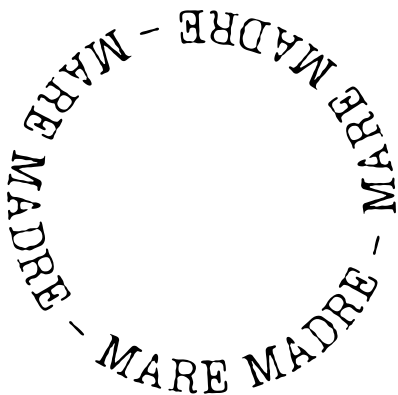
( € 32 )

Note di navigazione: Il ritorno verso le colline di Stella Cilento. La forza del manzo che incontra l'acidità selvatica del lampone e la purezza dell'orto. La terraferma nel suo vigore.

COORD: Polvere di lampone | Laccatura: Senape | Crema di cavolfiore

[COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE.]

DALLA MIA CUCINA: Per garantire l'assoluta sicurezza alimentare e preservare l'integrità delle materie prime, alcuni prodotti freschi di origine animale e ittica sono sottoposti a trattamento di abbattimento rapido della temperatura, nel rispetto delle normative vigenti.



# IL CONGEDO DEL CAPITANO

LUCI IN DISTANZA

Siamo partiti dai miei ricordi ad Ascea e siamo passati tra i binari di mio padre e le reti di Castellabate.

Spero che questa navigazione vi abbia lasciato addosso un po' di sale e molta curiosità. Ogni volta che un ospite si alza da questa tavola, il mio diario si arricchisce di una nuova rotta. Grazie per aver navigato con me, nel mio Mare Madre.

*Alessandro Feo*

## INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

---

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in sala, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati ALLERGENI

Elenco degli INGREDIENTI ALLERGENICI utilizzati e presenti nell'allegato II del Reg.UE n. 1169/2011- "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA;
2. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO IL LATTOSIO);
3. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI;
4. FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci, pistacchi e loro prodotti);
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI;
6. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI ;
7. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE ( tranne gelatina di pesce, gelatina o colla di pesce);
- 8 CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut);

Pertanto si prega di CONTATTARE, prima di ordinare il pasto, il Nostro Responsabile Sig. Feo Alessandro, in grado di fornirvi ogni supporto o informazione sugli ingredienti contenuti nel pasto da voi scelto. Tenendo conto che, comunque, non è possibile escludere contaminazioni crociate dovute ai processi di lavorazione.

In questo locale vengono utilizzati prodotti abbattuti o congelati nel rispetto dei Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004, al fine di prevenire i rischi legati all'Anisakis.

## INFORMATIONS TO OUR GUEST ABOUT THE PRESENCE INSIDE THE FOOD OF INGREDIENTS OR THECNOLOGICAL ADJUVANTS CONSIDERED AS ALLERGENS OR THEIR DERIVATIVES.

---

We inform our kind custode that inside the food or beverage prepared and served in the room, can be contained ingredients or adjuvants considered as ALLERGENS.

The full list of ALLERGENIC INGREDIENTS used and present inside the attached II del Reg.UE n. 1169/2011- "Substances or product that can cause allergy or intollerances"

1. EGG AND PRODUCT BASED EGG;
2. MILK AND PRODUCED BASED MILK (INCLUDING LACTOSE);
3. CRUSTACEANS AND PRODUCT BASED CRUSTACEANS;
4. SHELL FRUIT (almonds, hazelnut, pistachio and product based);
5. PEANUTS AND PRODUCT BASED PEANUTS;
6. MOLLUSK AND PRODUCED BASED MOLLUSK;
7. FISH AND PRODUCED BASED FISH (except for fish gelly, isinglass);
8. CEREALS CONTAINING GLUTEN AND DERIVED PRODUCTS (wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut);

Therefore we invite you to CONTACT, before ordering the dish, our responsible Mr. Feo Alessandro, he is able to support you and inform you about the ingredients present inside your dish you prefer, considering that it is not possible to exclude cross-contaminations due to the making process.

In this establishment, fish products intended to be served raw or undercooked are blast chilled or frozen in accordance with EU Regulations 852/2004 and 853/2004, to prevent the risk of Anisakis.