



# social dinner

da Settemari

cakegardenproject

**2016**

15 novembre 2016

social dinner da Settemari a Roma

Una serata in anteprima nell'ultimo locale nato nel cuore del quartiere delle Vittorie, Settemari, un Sea-Food concept firmato Settembrini.

L'idea nasce dalla metafora del "porto di mare", un luogo dove approdano esperienze diverse dentro una cucina di mare. Il primo viaggio lo intraprende lo chef Libera Iovine che ci porta nel suo mare, quello di Ischia.



Un luogo conviviale, con una cucina a vista e un'isola centrale da "circumnavigare" con un cocktail accompagnato da un sushi dalle contaminazioni tropicali inaspettate.

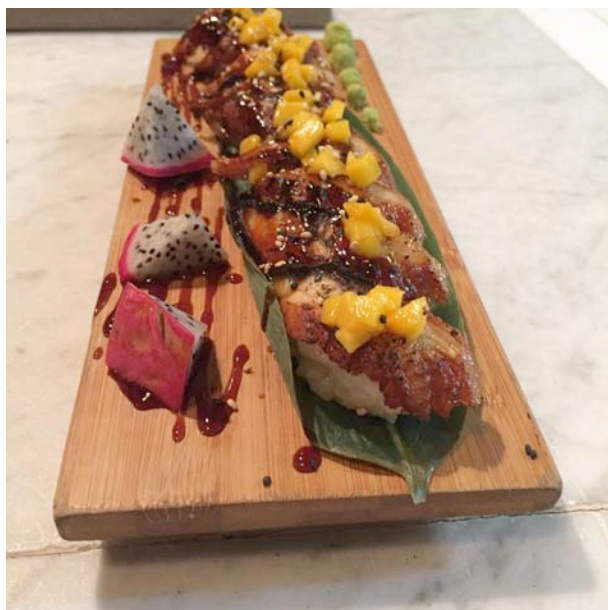


Un Balena Bianca Mule ben ghiacciato, un mix di liquore ai fiori di sambuco, succo di lime e soda è il giusto inizio per una cena da Settemari.



E sorseggiando la “Balena” cosa assaggiare se non del sushi rivisitato? Questi piatti, preparati dalla bravissima Federica Ferranti, non vi sembrano dei giardini golosi?





Il menu, curato da Libera Iovine, stella Michelin del "Melograno" a Ischia, inizia con mazzancolle, verdure in agrodolce, erbe amare e maionese di gamberi.



La freschezza delle materie prime è la forza di questa portata, prodotti di altissimo livello che provengono dalle aste giornaliere di Fiumicino, Terracina e Anzio.  
A seguire un secondo antipasto strepitoso: seppie, carciofi e mentuccia su un letto di patate vitellotte.  
Una bellezza per vista e per il gusto.



A seguire un piatto di orecchiette con broccoli, vongole veraci e cozze.



E che dire delle mezzemaniche al ristretto di zuppa e briciole agliate? Un profumo condensato di tutto il mediterraneo.





Per secondo un filetto di ricciola ricoperta di panbrioches aromatizzato alle bucce di agrumi accompagnato da una caponata siciliana.



E come concludere una cena dai sapori e profumi mediterranei se non con una pastiera napoletana?



Settemari – via Giuseppe Avezzano 19/21 a Roma.