



Carissimi consorelle e confratelli, ringrazio il nostro Bailli Carlo per avermi delegato all'organizzazione della cena estiva 2022. Il locale selezionato è il nuovo ristorante BATÌ ubicato in provincia di Teramo nella splendida e ridente cittadina di Tortoreto Lido. Qui dal mese di maggio 2022, spinta dalla passione per il mare è approdato il giovane, brillante e talentuoso Chef Sabatino Lattanzi. Lo Chef è coadiuvato sia in cucina che in sala da un team di giovani e brillanti professionisti. Il suo nuovo ristorante Batì è un luogo dove la cucina e l'accoglienza coniuga i valori e le tradizioni della Chaine des Rotisseurs. Sul litorale di Tortoreto, grazie allo Chef, arriva una proposta rinnovata, innovativa e forte di tecniche di lavorazioni e intuizioni eterogenee. Il menù della serata, rigorosamente a base di pesce, si esprime in piatti artistici, originali e mai banali così come - tra le altre - l'ostrica zero con mela e spuma di Caprino o ancora nella fresca ed estiva interpretazione delle virtù teramane. Un viaggio sensoriale quindi nella visione dello chef Lattanzi. La scelta dei vini non poteva che allinearsi alla visione dello chef ed esprimere quindi originalità, carattere e territorialità, aprendo tuttavia con il brindisi di benvenuto all'internazionalizzazione con il "vino dei Rè". Giovane, talentuoso e determinato anche il patron della cantina Centorame. Lamberto Vannucci ha saputo infatti proiettare la cantina all'attenzione internazionale, vincendo numerosi premi e riconoscimenti. Penetrante e stimolante il metodo classico Anna millesimo 2016 da uve pecorino in purezza con permanenza di ben cinque anni sui lieviti, che per l'occasione Lamberto ci farà degustare anche in versione limitata con tiraggio in magnum provvedendo personalmente alla sboccatura manuale in data 26/08/2022 proprio per il nostro "cumvivium", regalandoci così anche una piacevole e tangibile dimostrazione dell'evoluzione del vino. Accompagnerà il piatto delle virtù l'abbinamento territoriale per eccellenza il Cerasuolo d'Abruzzo, che Lamberto ha saputo, senza aggiunta di solfiti e con fermentazione spontanea rendere espressivo, forte e gentile proprio come il territorio. Raro ed elegante poi il Trebbiano d'Abruzzo Castellum Vetus con passaggio in tonneau e uve da vecchie vigne di oltre 40 anni a pergola Abruzzese in corso di riconoscimento dall'Unesco quale patrimonio dell'umanità. Chiuderà la selezione dei vini l'originale e piacevole vino e visciole di Velenosi.

Vi allego il menù della cena. Il contributo per la serata come già anticipato da Sabrina è confermato in €—65/00.

Vive la Chaine!

Edi Della Sala



MENU CENA ESTIVA DEL 26/08/2022

RISTORANTE BATI'
Lungomare Sirena, 430, Tortoreto Lido

Chef: SABATINO LATTANZI

BRINDISI DI BENVENUTO

Carpaccio di tonno oliva disidratata e capperi di Pantelleria
- Champagne Gremillet rose' brut

ANTIPASTI

Ostrica 0, mela e spuma di caprino
- Metodo classico Anna millesimato 2016 sboccatura maggio 2021. Cantina Centorame

Tartare di merluzzo estratto di carote e chips di bucce
- Metodo classico Anna millesimato 2016 sboccatura maggio 2021. Cantina Centorame

Funghi enoki burro e alici del cantabrico
- Metodo classico Anna millesimato 2016 edizione limitata e speciale in Magnum. Sboccatura manuale del 26.08.2022 in esclusiva per la cena della Chaîne des Rotisseurs. Cantina Centorame

PRIMO

Sintesi di virtù
- cerasuolo d'Abruzzo doc liberamente 2021 fermentazione spontanea e senza solfiti aggiunti. Cantina Centorame

SECONDO

Arrosticino di rana pescatrice e lardo di colonnata
- Trebbiano d'Abruzzo doc Castellum Vetus 2018. Cantina Centorame.

DOLCE

Camouflage cioccolato fondente e lamponi freschi
- Vino e Visciole Cantina Velenosi