Da *Iris Ristorante* è arrivata la primavera

Nell'insegna 1 Stella Michelin nel centro di Verona si celebra la nuova stagione, nei piatti dello chef Giacomo Sacchetto

Da **Iris Ristorante a Palazzo Soave**, insegna 1 Stella Michelin nel centro di Verona, è arrivato il **nuovo menu**, un **inno ai colori e ai sapori della primavera**. Lo chef Giacomo Sacchetto ha valorizzato le materie prime di stagione in due percorsi: ***Raccontami*** **e** ***Adriatico e dintorni***, rispettivamente un **omaggio al territorio e alle eccellenze dell'omonimo mare**.

"Gli ottimi riscontri ottenuti da parte della nostra clientela ci hanno convito a mantenere salde le coordinate dei due percorsi degustazione" ha dichiarato lo chef Giacomo Sacchetto. "***La primavera è il momento di numerose primizie vegetali, anche selvatiche, che abbiamo scelto di celebrare in piatti freschi e colorati, come sa essere questa stagione.*** *Il menu Raccontami è una sintesi dei migliori ingredienti locali, il percorso Adriatico e dintorni una suggestione a spostare lo sguardo un po' più in là, laddove termina la Pianura Padana e inizia il mare".*

I MENU DEGUSTAZIONE

Il menu Raccontami si conferma l'espediente per raccontare il territorio veronese, questa volta in una chiave ancora più approfondita. **Agnello del Monte Baldo, olive candite, carota e ortiche** valorizza una carne tenera, trattata con maestria. Così come le verdure, tra cui spicca la carota, cotta in estrazione di carota, per elevare al quadrato il sapore dell'ortaggio. Altro piatto in cui si mette in mostra una carne locale è **Plin di fagiano, carciofi, salsa arrosto vegetale di Trètener**, un omaggio alle origini piemontesi acquisite dello chef, che in questo caso si misura con il più celebre formato di pasta ripiena regionale. A completare il piatto, il carciofo usato in tutte le sue parti e un fondo di verdure, preparato con rape, sedano rapa, cavolo rapa, e foglie. Nel percorso degustazione si pongono sotto i riflettori anche diverse materie prime vegetali, come i bruscandoli (fiori di luppolo selvatico), e i carletti o silene rigonfia, un'erba spontanea abbinata dallo chef agli asparagi.

Il menu Adriatico e dintorni è invece dedicato agli amanti dell'eccellente materia prima in arrivo dal mare, in questo menu abbinata alla freschezza di verdure e legumi, quali piselli, fagiolini e cicorietto selvatico.

Capasanta, sedano di Verona, caviale Royal e passion fruit è un piatto delicato, in cui il burro profumato al passion fruit si sposa con le note sapide e agrumate di capasanta, caviale e lime. Altra portata destinata a diventare un signature del ristorante è il **Risotto, gamberi rossi, mazzancolle, agrodolce e camomilla**, una ricetta dalla nota spiccatamente acidula, bilanciata dalla dolcezza dei crostacei. A chiudere il percorso, il dessert **Fragola, rabarbaro, panna e vaniglia**, nato dal ricordo di un dessert assaggiato dallo chef nel ristorante 3 Stelle Michelin Épicure di Parigi. L'abbinamento fragola-rabarbaro viene qui riproposto con la fragola di Verona, un guazzetto al rabarbaro e un gelato alla panna e vaniglia. Il risultato è fresco e aromatico, in una sola parola primaverile.

L'**abbinamento vini** porta la firma del **sommelier Andrea Puliga**. Se per **Raccontami** la scelta è di puntare su **vini bianchi e rossi locali**, piemontesi, siciliani e francesi – dal Riesling IGT - Collezione di Famiglia - Cantina Roeno 2019 al Coteaux Champenois Rouge (100% Meunier) "Confiance" di Franck Pascal – con **Adriatico e dintorni** il sommelier propone un **viaggio che parte da Verona, raggiunge la Germania, la Loira, la Borgogna e l'Austria**. Tra gli assaggi, spiccano il vulcanico Salwey, Henkenberg Grauburgunder, un Pinot Grigio 2017 in arrivo dalla tedesca Baden e il Verona Bianco "Bianco Del Casal" 2022 di Ca' La Bionda.

Il menu Adriatico e dintorni viene servito a un prezzo di 160 € con abbinamento vini a 80 €, Raccontami a un prezzo di 140 € con abbinamento vini a 65 € e la possibilità di aggiungere tre portate a sorpresa dello chef (170 €, con abbinamento a 95 €).

Iris racconta il territorio e l'Adriatico nella nuova veste primaverile: fresca, colorata e di ricerca.

Per interviste e/o approfondimenti
Nadia Afragola
Press Office Iris Ristorante*
Palazzo Soave, Velvet bar, Palazzo Reggiani
Mobile +39 338.5684095
C. Giulio Cesare 67, 10152 Torino
nadiafragola@hotmail.com
www.nadiafragola.com