

Taki OFF



Taki OFF

i nostri viaggi

primo viaggio (tre portate)

70

secondo viaggio (cinque portate)

100

terzo viaggio (nove portate)

130

Ecco.

Una porta con vetri che mostra.
Luci soffuse, gente: la curiosità comincia a venire a galla.

Allora immaginate.
Pensate di entrare in un luogo che luogo non è.
Persone, sorrisi, profumi e odori che sembrano
prendervi per mano.

Pensate di essere in una storia che storia non è.
Chiaro, scuro, tutto si fonde.
L'illusione di una chiave che apre ad una sala che sala non è.

Forme, colori, essere o non essere.

Poi...un piatto che piatto non è.
Uno che diventa cinque e una bottiglia che bottiglia non è.
Bicchieri che arrivano e parlano di luoghi diversi.
Racconti.

Immagini che la memoria sembra invitare e in sottofondo suoni
di musiche diverse, quasi a confondere.

Una mano che stringe la vostra.
Sorrisi?
Forse.

Immaginate di aver fatto un viaggio che viaggio non è.
Alla fine il mio sorriso nel vostro e il vostro sorriso nel mio.

Un grazie che si scompone e ricomponne.
Una moneta a due facce che insieme tornano una.

Di nuovo:
grazie di avere immaginato una sera che sera non è.

**EMERGERE.
SENTIRE.
FARE.
in piccole dosi**

Insalatina di ravanelli. gruyere, bottarega di muggine,
lenticchie "beluga", midollo liquido

fagioli di Conio, zenzero marinato, caviale,
mayonese alla maggiorana e soia

pesce marinato, tapenade di olive e cioccolato bianco

ciliegie flambate, gamberetti in leggera frittura,
gelato al wasabi

crema di pere, tofu, edamame, cozze,
bucce di patata fritte

spaghetti di patate, triglia, coulis di pomodoro e yuzu

alghe Wakame al burro di Normandia, crema di carote,
crudité di gamberi, consommé di pollo

Hida wagyu confit, gelato al sale di Cervia

"Parmentier" al sesamo nero "kurugoma",
anguilla (cunaghi giapponese) affumicata al the

petali di cipolle, mousse di quinto quarto,
moka di pomodorini, katsuo-bushi e rosso d'uovo

soba giapponese integrale, sardine affumicate,
consommè di funghi, frutti di bosco

cappasanta, foie gras fresco d'anatra, ridotto di coca cola

piccione, spugnole, salsa tonkatsu

tagliolini al farro, burro e tosazu, lievito croccante

PER TERMINARE SITUAZIONI FUORI DAGLI SCHEMI

gamberi "Suzette", gelato al the verde

crema alla maggiorana, mais, insalatina, frutti di bosco,
olive candite, frolla

melanzane, fondo di vitello al Whisky, nocciole e ceci

pop(T)art

OFF CAFFÈ

espressioni alcoliche della bevanda più acida e divertente

jolly roger

caffè servito con rhum e cannella

cornamuse e kilt

caffè servito con alghe e whisky

Maigret

caffè servito con calvados e tabacco

ponte di Bassano

caffè servito con grappa e rosmarino

The image features a black background with several thick, white, hand-drawn style lines. A large, irregular white shape dominates the upper right portion of the frame. Below this, two horizontal white lines are positioned, each with a jagged, brush-like right edge. At the bottom center, the text 'Via Marianna Dionigi, 62 - 00193 Roma' is written in a clean, white, sans-serif font.

Via Marianna Dionigi, 62 - 00193 Roma