

ca'daffan
ristorante

via Fratta Alta 15 . 36071 Arzignano . Vicenza
tel 0444.671479 fax 0444.455175

non conosco nulla
che vellichì così
voluttuosamente
lo stomaco
e la testa
quanto i vapori
di quei piatti saporiti
che vanno
ad accarezzare
la mente
preparandola
al... lusso

Marchese Donatien-Alphonse-Francois de Sade



In occasione della prima edizione vicentina del Salone Internazionale del lusso “**Luxory & Yachts**” il ristorante Ca’ Daffan di Arzignano, con la collaborazione tecnica di Longino&Cardenal, ha pensato di celebrare l’evento con una serata unica nel suo genere e che sposasse appieno la filosofia della fiera.

Venerdì 14 marzo 2008 alle 20.30, la creatività e la passione dello chef Gianni Battistella si fonderanno con prodotti di altissima qualità, materie prime rare, frutto del lavoro di artigiani del gusto che hanno saputo preservare dall’oblio cibi di rara reperibilità.

La serata sarà l’occasione per apprezzare assieme questi autentici pezzi unici della gastronomia, impreziositi ulteriormente dalle tecniche creative dello chef, che lavoreranno su consistenze, temperature e colori.

La mia filosofia in questo ultimo anno è la pulizia del piatto, dove la tecnica c’è, ma non si vede ed è unicamente finalizzata alla valorizzazione delle materie

Gianni Battistella



Naturale completamento di questa esperienza sarà l'abbinamento di una selezione di vini simbolo, tra i più ricercati al mondo, custoditi negli anni nella cantina-caveau nata dalla passione dello chef. Il lusso è anche esclusività e quindi la serata, per garantire il massimo livello di accoglienza, la perfezione nella preparazione dei piatti e il massimo comfort degli ospiti, sarà limitata ad un numero massimo di 20 persone.

Al lusso si abbina inevitabilmente anche un prezzo impegnativo, il ristorante Ca' Daffan però, per festeggiare l'esordio a Vicenza di una fiera così prestigiosa, ha scelto di non effettuare alcun rincaro sui costi vivi. La cena pertanto verrà a costare, tutto compreso, 1000 euro a persona.

alcuni **protagonisti** della serata

Granchio Reale di Norvegia. Pescato nei mari freddi della Norvegia e dell'Alaska è un esemplare raro per le sue notevoli dimensioni che possono raggiungere anche i 7 chilogrammi. La sua polpa bianca è un mix perfetto di sapore e delicatezza.

Caviale Beluga Iraniano. Dal pesce storione, che vive nella zona delle acque più profonde del Mar Caspio, sulle coste dell'Iran, si ricavano le pregiate uova chiamate caviale. Re Caviale Beluga da rarissimo storione onnivoro, grande predatore, raggiunge i 100 chilogrammi di peso e dà il caviale a grana grossa, che varia dal grigio perla al grigio scuro.

Astice blu. Detto "astice blu" per la colorazione azzurrata, è un prodotto da intenditori grazie alla squisitezza delle sue carni. E' più grande (può raggiungere i 5 chilogrammi) e ha corpo più affusolato rispetto all'astice americano, carni più pregiate, più morbide e delicate, dopo la bollitura, effettuata ad animale rigorosamente vivo, la carne diventa rosa.

Grigliata mista di carne. Che dire di questo piatto? E' l'ultima invenzione nata dalla creatività dello chef. Alla vista nulla ricorda il piatto originario, ma in bocca è un'esplosione di madeleine di proustiana memoria. Chiudiamo gli occhi e siamo su un prato in primavera a gustarci un barbecue con i tagli del mito Cazzamali.



alcuni **protagonisti** della serata

Champagne Krug 1995. Champagne Krug è lo champagne per eccellenza, frutto di cura ed attenzioni scrupolose, perchè la filosofia Krug si esprime con i termini passione, qualità ed esclusività. Il Vintage 1995 è l'espressione suprema dell'annata. Questo Champagne in bocca è elegante, complesso e con una grande vita di fronte a sé.

Château Margaux 2000. Difficile elencare tutti i premi che ha preso questo vino, in particolare nell'annata 2000. Bordeaux è riconosciuta come la regione per eccellenza dei migliori rossi e Chateaux Margaux è forse l'espressione migliore e più rara al mondo.

Cognac Jean Fillioux Premier Cru 1924. Dal 1880, nella casa di Jean Fillioux, il cognac non è solo un prodotto ma una filosofia, un'arte dove tradizione e passione si fondono per rispondere alle esigenze di una clientela sempre più esigente. L'annata 1924 è praticamente introvabile, stiamo parlando di un'esperienza unica e irripetibile. Nessun cognac sarà più lo stesso.

