

# MAISON RUGGIERI PALAIS ROYAL



Prezzi netti, servizio incluso

L'elenco degli allergeni è disponibile su semplice richiesta.

Ai sensi delle disposizioni del decreto n. 2002-1465 del 17 dicembre 2002.

Maison Ruggieri e i suoi fornitori garantiscono l'origine europea delle carni bovine.

I piatti "fatti in casa" sono preparati in loco a partire da prodotti freschi.

Provenienza dei prodotti, Vitello francese, Manzo francese.

## LETTERA DI UN CORRISPONDENTE

Alla redazione,  
vi scrivo perché ieri mi è accaduto qualcosa che continuo a non classificare correttamente.  
Dire pranzo o cena sarebbe impreciso. Dire esperienza, troppo comodo.

Dire semplicemente che ho mangiato sarebbe inesatto.  
Esistono convenzioni rassicuranti attorno ai pasti.

Un ordine silenzioso che tutti conosciamo:  
si arriva, ci si accomoda, si sceglie qualcosa da bere, si conversa,  
si attraversano delle portate, si torna alla propria vita con una memoria piacevole e poco altro.

Quello che è accaduto ieri non ha rispettato questo accordo implicito.  
Non c'è stato nulla di apertamente insolito.  
Nessuna teatralità evidente.,Nessun gesto eccessivo.

Ed è forse proprio questo a rendere tutto più difficile da raccontare.  
Perché, in apparenza, ogni cosa era perfettamente al proprio posto.  
Una sala composta. Luci educate.

Persone che parlavano con la sicurezza di chi pensa di sapere perfettamente come andrà la serata.  
Anch'io, naturalmente, ero tra loro.  
Poi è arrivato questo.

### **Crème caramel accompagnato da un Americano.**

*Non saprei dire se fosse un'apertura o una forma di interrogatorio estremamente elegante.  
Il crème caramel possedeva quella compostezza impeccabile delle cose che si presentano innocue.  
L'Americano, invece, aveva qualcosa di diverso.  
Amaro. Preciso. Adulto.*

*Con quella chiarezza leggermente ostile di certe domande poste con estrema cortesia.  
È lì che qualcosa ha iniziato a spostarsi.  
Non saprei indicare cosa con precisione.  
Solo la sensazione nettissima che l'aria avesse cambiato consistenza.*

*Che la stanza, pur restando identica, non fosse più la stessa.  
Come se qualcuno avesse modificato un dettaglio invisibile, confidando nel fatto che nessuno se ne  
sarebbe accorto.*

**Io me ne sono accorto.**

**Ed è esattamente per questo che questa testimonianza non può fermarsi qui.**

## **ASTICE**

*La precisione può essere una forma di sensualità. Qui, lo era.  
Un'eleganza così perfettamente controllata da diventare quasi destabilizzante.*

## **UDON**

*Burro fino all'eccesso. Il pane, inevitabile.  
Una scena tinta di rosso, perfettamente costruita.  
Quel tipo di conforto a cui ci si abbandona senza misurare ciò che chiederà in cambio.*

## **RADICCHIO**

*Esistono sapori che non chiedono di essere amati. Questi ne facevano parte.  
Eleganti, fermi, leggermente scomodi. Un'acidità che non aggredisce.  
Insiste.*

## **MANDORLA**

*Finalmente, un appiglio. L'acqua di mozzarella calma.  
La mandorla rassicura. Il lardo riscalda.  
Ho creduto fosse un rifugio. Era soltanto una zona di transito.*

## **TRIGLIA**

*Non è un sapore che si osserva da lontano. Ti raggiunge in pieno.  
Roccia, sale, impatto. Poi quel colpo finale che non avevi previsto.*

## **MANZO**

*Alcuni piatti parlano a bassa voce. Altri occupano lo spazio.  
Questo apparteneva chiaramente alla seconda categoria.*

## **FRAGOLA**

*Ho creduto in una tregua.  
Era solo un altro modo, infinitamente più elegante, di continuare.*

## **ALBICOCCA**

*Polpa. Succo. Abbandono.  
La dolcezza esatta delle cose che si aprono senza opporre resistenza.*

## **BRIOCHE ALLE PERE**

*Finalmente qualcosa che non mette alla prova.  
Che accoglie.  
E questo, dopo tutto il resto, sorprende quasi più del contrario.  
È per questo che vi scrivo.*

*Perché continuo a trovare improprio chiamare tutto questo semplicemente un pasto.  
Parlerei piuttosto di **una traversata**.*

*Poesie e accordi*

**Lettera di un Corrispondente**

300

**Abbinamenti cibo-vino**

150

**Abbinamenti Cibo-Vino Prestige**

220

**La Petite Lettera di un Corrispondente**

200

**Abbinamenti cibo-vino**

95

**Abbinamenti Cibo-Vino Prestige**

165

## *Le Strofe*

### *Le strofe per iniziare*

#### **ASTICE**

La purezza ha una sua eleganza naturale. Non ha bisogno di effetti.  
L'astice arriva con questa chiarezza assoluta. Preciso. Nitido. Essenziale.  
I cetriolini cotti nel brodo di alga kombu portano una tensione sottile, salina, quasi trasparente.  
Poi il prezzemolo. Verde, vivo, luminoso.  
Tutto è pulito. Tutto respira. Un piatto che non seduce.  
Rassicura nella maniera più sofisticata possibile.

65

#### **UDON**

Esistono piatti che annullano ogni forma di educazione.  
L'acidità del pomodoro. L'indecenza gloriosa del burro.  
Gli udon che trattengono tutto con ostinazione. E poi quell'orecchietta appena bruciacchiata.  
Irregolare. Croccante. Perfetta. Il pane arriva come una conseguenza inevitabile.  
Perché questo non è un piatto da osservare. È un piatto da desiderare senza alcuna dignità.  
Pura goduria.

45

### *Le strofe per continuare*

#### **ROMBO**

Il mare qui non viene raccontato. Viene trattenuto.  
Il rombo, cotto nelle alghe, assorbe lentamente il silenzio del fondo.  
La carne è compatta, elegante, chiede attenzione.  
Poi arrivano i frutti di mare, la maionese, il verde del cerfoglio, il sedano rapa: una freschezza che apre l'aria dentro la profondità. Non è un piatto che esplode. Si distende.  
Come il mare quando finalmente smette di agitarsi.

95

#### **ANIMELLA**

L'animella inganna. Arriva croccante, quasi arrogante.  
Poi cede subito. Dentro è morbida, piena, scandalosamente delicata.  
La maionese alle alghe porta iodio, tensione. Le rape bianche tagliano con precisione.  
La foglia d'ostrica confonde terra e acqua in un solo morso. Un piatto irresistibilmente seduttivo.  
Ma con disciplina.

95

*La strofa per prolungare*

**Formaggi d'eccezione**

*Insalata e viole del pensiero*

35

*Le strofe conclusive*

**Soufflé**

Caldo, vivo.

Funghi e cioccolato: terra e profondità.

Il gelato al whisky taglia, apre.

Caldo e freddo si incontrano.

Il palato vacilla.

22

**Tagliolini Suzette**

La crêpe non arriva.

Arriva il tagliolino.

All'uovo, trattiene.

Grand Marnier e arancia si aprono.

Il miele ammorbidisce.

È una deviazione che resta.

22