

Pallone Natale

Natale Pallone, nasce a Crotona nel Dicembre del 1969.

Sin da piccolo cresce in un ambiente di colori, profumi inebrianti del mare e della terra del buon cibo della trattoria di famiglia «La Contadinella» curiosando e rubando l'arte della mamma, capisce che il suo destino è già segnato.

Una passione innata la sua, diplomato all'istituto alberghiero di Napoli, inizia la sua gavetta lunga ed in salita.

Nel tempo diventa a tutti gli effetti Chef del Ristorante di famiglia cambiandone il look ed il nome in Ruris, sceglie negli anni successivi di passare dalla cucina tradizionale a quella gourmet.

Lo Chef inizia così la sua scalata professionale verso il riconoscimento non solo regionale ma anche nazionale.

Viene infatti premiato in Milano come primo classificato nella sezione Gourmet e negli anni successivi come secondo classificato in Roma.

Da ricordare il premio Ospitalità Italiana per ben 6 anni consecutivi. Segnalato sulle varie guide «Ora Viaggiando» su «Touring Club» e nell'ambito «Guida Michelin» e da qualche mese è stato citato dalla rivista internazionale **New York Times tra i migliori tre ristoranti in Calabria.**

È questa l'essenza culinaria di Natale Pallone, ambizioso Chef in grado di trasformare in un'esperienza multisensoriale, un sussulto di emozioni, un sublime equilibrio tra antico e nuovo, tra tradizione ed innovazione, tra fantasia e sobrietà.

Un progressivo e continuo miglioramento e perfezionamento del dettaglio, unita alla costante ricerca dalla qualità lo rendono un grande artista del gusto per palati più esigenti.



Percorsi

La cucina è una forma di comunicazione come del resto tutte le manifestazioni artistiche .
Essa è costituita da un insieme di sapori in particolare ingredienti, prodotti da una cultura che conferisce loro carattere e personalità.

Hera: Dea del matrimonio e sovrana dell'Olimpo

Athena: Dea della sapienza, delle arti e della tessitura

Artemide: Dea della caccia, della foresta, protettrice della verginità e della pudicizia

Afrodite: Dea dell'Amore, della bellezza e della fertilità

Nel futuro tracce del passato si uniscono in brandelli in un presente che esatta i sensi.

Ruris

Hera

Parmigiana di polpo su fonduta
di pecorino crotonese DOP

Riso con fiori di zucca,
gamberetti rossi e sentori di liquirizia

Filetto di spigola
con patate croccanti

Dessert

€ 55,00

Artemide

Roucher di Tonno con nocciole,
foie gras e gelato
ai ricci di mare

Tagliatelle di seppia, aromatizzate al bergamotto
con salsa alla nduja

Spaghetto di gragnano ai ricci di mare

Trancio di pesce

Dessert

€ 75,00

Afrodite

Il desiderio di scoprire, la voglia di emozionare, il gusto di catturare. Tre concetti che racchiudono questo percorso di otto portate scelte dallo Chef per potervi deliziare, cullare con arte e sapori.

€ 100,00

Menù alla carta

Antipasti

Tris dello chef	€ 25,00
Calamaro spillo con tartare di ricciola e salsa agli agrumi	€ 16,00
Involtino di pesce spada su crema di patate e pistacchi di Bronte	€ 14,00
Rivisitazione della parmigiana di Polpo con fonduta di pecorino dop crotonese	€ 18,00
Tagliatelle di seppia, aromatizzate al bergamotto con salsa alla nduja	€ 16,00
Tonno Marinato al caffè con cipolla caramellata di Tropea Dop	€ 18,00
Trionfo di Crudi <i>(questo piatto è influenzato dal pescato del giorno)</i>	€ 30,00
Roucher (con nocciola, foie gras, gelato ricci)	€ 18,00
Degustazione ostriche (4 pezzi)	€ 20,00

Primi Piatti

Spaghetti di Gragnano ai ricci di mare	€ 22,00
Spaghetti cacio pepe e gamberetti rossi	€ 18,00
Riso Carnaroli con fiori di zucca, gamberetti e sentore di Liquirizia	€ 16,00
Paccheri di Gragnano al ragù di pesce spada con melanzane aromatizzate al basilico e con gocce di pecorino Dop Crotonese	€ 16,00
Paccheri di Gragnano con Pistacchio con crema lissè e dadolata di tonno crudo	€ 16,00

Secondi Piatti

Frittura mista di pesce	€20,00
Filetto di Spigola e patate croccanti silane	€ 18,00
Trancio di Pesce pescato a lenza (del pescato del giorno)	€ 26,00
Scampi al graten speziati alle erbe aromatiche	€ 32,00
Gamberoni rossi cotti a bassa temperatura bagnati al Prosecco	€ 32,00
Grigliata dello chef	€ 28,00
Filetto d'agnello laccato in miele con crosta di mardorle di Amendolara Dop	€ 30,00
Astice all'etto	l'etto € 6,00
Aragosta all'etto	l'etto € 12,00
Ostriche Gilardeau	cadauna € 5,00
Ostrica Concava Fine di claire	cadauna € 5,00
Contorni	€ 5,00

Dessert

Rivisitazione del cannolo siciliano in chiave moderna	€ 10,00
Tartufo (non di pizzo) al pistacchio	€ 7,00
Tartufo dell' Amore	€ 7,00