

# Binomio SweetSalty a Capoliveri

Cosimo Michelotti



Se chiedete di un *mixology lounge bar* a Capoliveri, anche i bambini vi indicheranno Binomio, che non è solo un bar. Chi entra lì rimane stregato. Perché? Per gli accostamenti impensabili ma semplicemente perfetti, per la fantasia e gli abbinamenti di gusto, la delicatezza dei gelati, la preparazione e la presentazione accurata, l'originalità di un prodotto che richiama nel gusto, nel colore e nel profumo il paesaggio della Costa dei Gabbiani. Una pozione magica fatta di miniere, ferro, roccia, elicriso, ginestre, more, rosmarino, corbezzoli, salmastro, miele, lavanda, cisto, olivastro, fico, aleatico e tutto quello che il vostro naso o i vostri occhi riescono a percepire. Quando assaggi la frutta fresca che diventa gelato o i drink abbinati a piatti golosi, non ti muoveresti più di lì per gustare tutto quello che lo Staff inventa di nuovo, a seconda della stagione con quello che questa ricca terra offre a km0.

Potete esserne certi che sono prodotti freschi: le piante aromatiche fanno capolino dagli scaffali e dai vasi decoro nel locale e finiscono affogate nei bei bicchieri colorati, originalissimi anche quelli. Gamberi sgusciati o carpaccio di tonno con more, lamponi e fragole, con un gustosissimo gelato all'aleatico. Gelato di avocado servito con salmone crudo accompagnato dal cocktail Binomio Signature, una prelibatezza. Tartare di palamita con gelato gusto ricotta e fichi o tartare di chianina con pallina gelato al rosmarino abbinata al cocktail Herbs Island homemade. Le crudité di pesce ti fanno veramente girare la testa, sembra di sentire la voce del pescatore che l'ha pescato. Così, come nella favole, il cocomero diventa un bicchiere o il gorgonzola una squisita pallina di gelato, con un gusto unico. L'ostrica, abbinata al gelato al Franciacorta, si posa su un pugno di sassolini colorati che hai appena visto su qualche spiaggia elbana, stuzzicante dopo una giornata di mare. Per incanto tutto sembra diverso dal solito, compreso lo spritz che, voilà, diventa viola. Una esperienza sensoriale magistralmente unica e sicuramente magica.

## **BINOMIO SWEETSALTY**

A mixology lounge bar in Capoliveri that will enchant you with the fantasy of the combination of flavours that are used in the ingredients and tastes of the Costa dei Gabbiani (The Seagull Coast) with its colours and its fragrances. All the ingredients are locally sourced starting with the herbs that decorate the bar and change with every season. An example of a combination of sweet and salt? Shelled prawns or Tuna slices with blackberries, raspberries and strawberries with a tasty Aleatico ice-cream or else there is avocado ice-cream served with raw salmon, accompanied by a Binomio Signature cocktail. Bonito tartare with ricotta and fig ice-cream, chianina beef tartare and rosemary ice-cream accompanied by a homemade Herbs Island cocktail. The fish crudités make your head spin, you still feel the echo of the sea. Just as in fairy tales, watermelon becomes a glass and gorgonzola becomes a superb ball of ice-cream, even the spritzer turns violet. At Binomio you will live a unique sensorial experience, certainly magic.

Piazza Matteotti 9, Capoliveri  
+39 329 437 92049204 [binomio@binomiolab.it](mailto:binomio@binomiolab.it)  
FB e IG: [@binomiosweetsalty](https://www.instagram.com/binomiosweetsalty)