

# Geisha Gourmet

**Arriva il menu burlesque.**

**Ed Eve La Plume esce da una bottiglia di champagne**

In [Cose da gourmet](#) on 31 gennaio 2011 at 14:03



La seduzione del burlesque è sempre più trendy. Al punto da arrivare anche in tavola. A portarcela è stato **Gaetano Costa nel suo glamour ristorante romano**. Così, ieri sera da una bottiglia di champagne se ne è uscita **Eve La Plume** (la Dita Von Teese *made in Italy*), la regina del **burlesque** italiano. Il fenomeno più cool a New York, a Londra, a Berlino ed ovviamente a Parigi, non poteva certo sfuggire al giovane chef italiano **Gaetano Costa**, sempre attento al trend del momento.

**Eve La Plume**, già famosa per la sua partecipazione al **Chiambretti Night**, si è esibita in uno *streak-tease* per una performance di grande glamour e femminilità che solo il **Burlesque** sa dare, abbinata a un **particolare menu degustazione nel locale di Roma in Via Sicilia**, dall'aria newyorchese, dove il grigio argento ed il rosso lacca si confondono su divanetti Le Corbusier.

Ma qual è il menu burlesque?

Eccolo:

appetizer di benvenuto con calice di champagne "Filippe Costa"

noci di cappesante allo zenzero e miele di castagno con insalata di carciofi

code di gamberi al battuto amaro di agrumi ed indivia belga infornata, salsa al burro di crostacei

raviolo aperto con patate cozze di fiume e cardamomo

piccate di rana pescatrice al crudo di Parma e salvia con tortino di patate al latte

riso alla vaniglia con gelato e croccante di pistacchio di Erice

caffè e petits fours