



17
nov 2015

Marco Baudone öppnar rotisserie på Teatern

Skribent: **Monika Österheim**

Idag släpptes ett nytt namn till Teatern i Skanstull på Södermalm (Stockholm). Slow cooked fast food när den är som bäst. Så beskriver Marco Baudone maten i sin nya satsning, rotisserieset Mama Delicious Roasts, som öppnar på Teatern i Ringen centrum den 5 december.

Vin & Matguiden har tidigare skrivit om Teatern och nya namn som släppts, även skrivit om Marco Boudone, senast härom dagen då vi testade frukosten på hans Kornhamnstorg 53 i Gamla stan.

Teatern är ett nytt restaurangkoncept som öppnar den 5 december i Ringen centrum. Här samlas flera av Sveriges främsta kockar och en hyllad konditor under ett och samma tak för att förverkliga sina matidéer och göra bra mat lättillgänglig. I dag presenteras det sjunde köket. Det är Marco Baudone som ansluter sig till Teatern. På menyn finns bland annat kyckling, högrek och italiensk porchetta. Köttet rostas på snurrande spett i flera timmar för att sedan serveras med olika sorters bröd, fräscha grönsaker och dippsåser. Rotisserie är en underbar och traditionell tillagningskonst som lockar fram det bästa ur råvarorna. Jag har en förkärlek till porchetta, en italiensk fläksida, och har länge velat utveckla den och hitta nya serveringsformer. Teaterns koncept känns därför perfekt för den mat som jag älskar och vill laga, säger Marco Baudone. På Marco Baudones meritlista utmärks restauranger som Le Rouge och

Operakällaren liksom de Guide Michelin-prisade restaurangerna Gualtiero Marchesi utanför Milano och Restaurant Guy Savoy i Paris.