


Alleanza
tra i cuochi italiani
e i Presìdi Slow Food



L'alleanza è una grande rete solidale dove i cuochi italiani incontrano e stringono un patto con i produttori dei presìdi Slow Food, impegnandosi a cucinare e valorizzare i loro prodotti.

I cuochi dell'alleanza uniscono il piacere di realizzare grandi piatti alla responsabilità verso chi produce le materie prime. Per un cibo buono, ma anche genuino, naturale, pulito.

E non solo: giusto, rispettoso verso chi lo ha prodotto, coltivato, allevato.

I cuochi che aderiscono all'alleanza garantiscono l'impiego regolare dei prodotti di almeno tre presìdi, privilegiando i presìdi del proprio territorio, e contrassegnandoli nei menu con il segno 

Per garantire la completa tracciabilità e per offrire massima visibilità ai protagonisti dei Presìdi Slow Food, sul menu è sempre indicato il nome del produttore da cui i cuochi si approvvigionano.

I cuochi dell'alleanza sposano la filosofia di Slow Food, scelgono materie prime locali, rispettano le stagioni, lavorano direttamente con i piccoli produttori, per conoscerli e valorizzarli.



I Presidi Slow Food che utilizziamo nel menu di oggi sono:



Antichi pomodori di Napoli, produttore “Cooperativa agricola Agrigenus” – Acerra (NA)



Capperi di Salina, produttore Azienda Agricola Roberto Rossello – Isola di Salina (ME)






Salsiccia rossa di Castelpoto, produttore Azienda Agricola Pierpaolo Maio – Castelpoto (BN)



Il simbolo del peperone contraddistingue i piatti vegetariani

ANTIPASTI

-  Sformato di patate di montagna, fonduta di caciocavallo e funghi porcini 8,00
- Timballino di baccalà, pan cotto e pomodorini gialli 8,00
- Carpaccio di vitellino, insalatina di spinaci e scaglie di Carmasciano 8,00
- Fiori di zucca in tempura farciti di ricotta di Montella e lardo Irpino 8,00
-   Tortino di melanzane con salsa di antichi pomodori di Napoli 8,00



PRIMI



Pennone con salsiccia affumicata di nostra produzione e antichi pomodori di Napoli
(pasta Cav. Cocco)

10,00

Sedanini con baccalà mantecato e peperone crusco *(pasta Cav. Cocco)*

10,00

Spghettone con purea di melanzane cotte a bassa temperatura e croccante di pane con bottarga di muggine *(pasta Cav. Cocco)*

10,00

Risotto con funghi porcini e lardo di maialino nero casertano

10,00

Pacchero con ragù di agnello alla maniera tradizionale *(pasta Cav. Cocco)*

10,00



Candele spezzate con pesto di pistacchi, pomodorini gialli su ricotta di bufala
(pasta Cav. Cocco)


10,00



SECONDI

Agnellino di Carmasciano disossato cotto sottovuoto alle erbe aromatiche 13,00

Bistecca di vitello Irpino ai ferri 35,00/kg

 Zuppa di baccalà islandese, pomodorini, olive di Gaeta e capperi di Salina 12,00

 polpette di melanzane su crema di bufala 12,00

Quaglia in pasta fillo 12,00

Stracotto di vitello con ortaggi 12,00

Pancetta di agnello ripiena alla maniera tradizionale 10,00

DOLCI

Pasticcio di millefoglie con crema chantilly
e salsa ai frutti di bosco 5,00

Tiramisù con biscotto di pasta frolla
e frutti di bosco 5,00

Cono di ricotta manteca con salsa di amarene 5,00

Semifreddo ai fichi 5,00



Grappe giovani, amari, passiti, liquori 2,00

Distillati invecchiati 3,00
Grappe barricate, whisky, cognac, rum



Assaggi di antipasto

25,00

Assaggi di primo

Vino incluso

Dolce

SALUMI

Sopressata stagionata *(nostra produzione)*

4,00

Capicollo stagionato *(nostra produzione)*

4,00

FORMAGGI

Pecorino di Carmasciano fresco

4,00

Pecorino di Carmasciano stagionato

6,00

Pecorino Moliterno stagionato d.o.p.

6,00

Caprino Lucano (Muro Lucano) *misto caprino-pecorino*

4,00

Caciocavallo Lucano

4,00

Caciocavallo podolico semistagionato

4,00

Caciocavallo podolico stagionato

5,00

Degustazione di formaggi dell'Az. Agr. *"Carmasciando"*

10,00

Toma Irpina, Terminio, Blue di pecora, Bollicine di vacca

BOTTEGA
DEL
TERRITORIO

Il Ristorante Museo La Ripa partecipa con convinzione alla filosofia Slow Food: cuciniamo regolarmente i prodotti dei Presidi, ci serviamo da allevatori locali per le nostre carni e ricerchiamo costantemente sul territorio formaggi, verdure, erbe selvatiche e ortaggi. Quest'ultimi provengono spesso dal nostro orto.

Abbiamo attenzione particolare per i legumi, che utilizziamo regolarmente nel nostro menu, e per i quali ci forniamo da aziende familiari che ci offrono prodotti di nicchia di alta qualità, spesso sconosciuti o dimenticati nel consumo quotidiano.

Il desiderio di controllo della filiera ci ha spinto a produrre in proprio farine integrali con macina a pietra, salumi tradizionali, formaggi e ricotte di latte locale.

Abbiamo inoltre iniziato una piccola produzione di marmellate artigianali, fatte con la frutta dei nostri alberi o proveniente da coltivatori qualificati, priva di qualunque trattamento chimico.

*Abbiamo così pensato alla **Bottega Del Territorio**, uno spazio al piano terreno del ristorante in cui offrire in vendita gli stessi prodotti che utilizziamo nella preparazione dei piatti, in funzione delle stagioni e della produzione limitata.*

Potrete così trovare marmellate e mieli artigianali, legumi di varietà rare, formaggi pregiati di produzione locale, tartufi, paste e farine artigianali e tutto quanto il territorio mette a disposizione nel rispetto delle biodiversità culturali e delle stagioni.