


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”



Fagioli cannellini “dente di morto”, produttore “Cooperativa agricola Agrigenus”






Vecchie varietà di albicocche del Vesuvio, produttore Mario Angrisani





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, pancotto e pomodorini	8,00
	Lombo di maialino cotto a bassa temperatura su insalatina di spinaci	8,00
	Millefoglie di coniglio in porchetta con Carmasciano su crema di peperone	8,00
 	Tortino di verdure di campo con crema di fagioli cannellini <i>"dente di morto"</i>	8,00



PRIMI

- | | | |
|--|---|-------|
|  | Pennone al filetto di pomodoro "San Marzano" d.o.p. con salsiccia affumicata di ns. produzione
(<i>pasta Cav. Cocco</i>) | 10,00 |
|  | Spaghettoni, aglio, olio e tartufo nero di Bagnoli Irpino (<i>pasta Cav. Cocco</i>) | 10,00 |
| | Pacchero con baccalà mantecato, crema di scarole, capperi e olive di Gaeta (<i>pasta Cav. Cocco</i>) | 10,00 |
| | Raviolini farciti di ricotta e funghi porcini su passata di verdure in brodo di prosciutto
(<i>pasta fresca</i>) | 10,00 |
| | Risotto con zucca, guancia, provola affumicata e funghi porcini fritti | 10,00 |
| | Ziti spezzati con ragù di agnello all'antica
(<i>pasta Rummo</i>) | 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 12,00

 Tortino di scarola con provola affumicata 12,00

Faraona arrosto disossata 12,00

Stracotto di vitello con castagne di Montella 12,00

Pancetta di agnello ripiena alla maniera tradizionale 10,00



DOLCI

Pasticcio di millefoglie con crema chantilly
alla frutta di stagione 5,00



Il nostro tiramisù alle albicocche del Vesuvio 5,00

Zuccotto di castagne e ricotta con salsa di
cioccolato calda 5,00

Grappe giovani, amari, passiti, liquori 2,00

Distillati invecchiati 3,00

Grappe barricate, whisky, cognac, rum

LA PROPOSTA dello CHEF

Assaggi di antipasto

Assaggi di primo

Dolce

25,00

Vino incluso

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 silano semistagionato

4,00

Caciocavallo silano stagionato *(prod. Coop. Monlat)*

5,00



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.