


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)



Fagioli cannellini “dente di morto”, produttore “Cooperativa agricola Agrigenus” – Acerra (NA)



Broccoli aprilatici di Paternopoli, produttore Azienda Agricola Grasso Concetta – Paternopoli (AV)







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









Il simbolo del peperone contraddistingue i piatti vegetariani

ANTIPASTI

-  Sformato di patate di montagna, fonduta di caciocavallo e funghi porcini 8,00
-  Timballino di pan cotto, broccoli aprilatici di Patenopoli e baccalà 8,00
- Lombo di maialino cotto a bassa temperatura su insalatina di spinaci 8,00
- Hamburger di coniglio con peperoni all'aceto 8,00
-   Tortino di verdure di campo con crema di fagioli cannellini *"dente di morto"* 8,00



PRIMI


- | | | |
|--|---|-------|
|  | Pennone al ragù di salsiccia affumicata di nostra produzione e antichi pomodori di Napoli
<i>(pasta Cav. Cocco)</i> | 10,00 |
| | Lasagna con provola affumicata, baccalà e peperone crusco <i>(pasta fresca)</i> | 10,00 |
|   | Pacchero farcito di fagioli cannellini "dente di morto" e provola affumicata su crema di scarole
<i>(pasta Cav. Cocco)</i> | 10,00 |
|  | Ravioli farciti di ricotta con ortiche e pesto di mandorle <i>(pasta fresca)</i> | 10,00 |
|   | Risotto con broccoli aprilatici di Paternopoli, burrata e pomodori secchi | 10,00 |
| | Candele spezzate con genovese di agnello e scaglie di caciocavallo stagionato <i>(pasta Cav. Cocco)</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 di Salina 12,00

  Tortino di carciofi e antichi pomodori di Napoli 12,00

Quaglia in pasta fillo 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 e salsa ai frutti di bosco	5,00
Tortino di noci con crema al mascarpone e caffè	5,00
Semifreddo di ricotta, amarene e croccante di pistacchi	5,00
Arrotolata di mela annurca su crema inglese	5,00



Grappe giovani, amari, passiti, liquori	2,00
Distillati invecchiati <i>Grappe barricate, whisky, cognac, rum</i>	3,00



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.