


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 <i>"dente di morto"</i> | 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 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



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.