


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)*



*Vecchia varietà di albicocche del Vesuvio, produttore Antica
Trochlea – Pollena Trocchia (NA)*





*Pomodorini del piennolo del Vesuvio, produttore Azienda
Agricola Gioli – San Sebastiano al Vesuvio (NA)*



Il simbolo del peperone contraddistingue i piatti vegetariani





ANTIPASTI

	Sformato di patate di montagna, fonduta di caciocavallo e funghi porcini	8,00
	Parmigianina di melanzane con salsa di pomodoro "San Marzano" d.o.p. a crudo	8,00
	Carpaccio di maialino, insalatina di spinaci e scaglie di Carmasciano	8,00
	Timballino di baccalà, pancotto e pomodorini datterini gialli	8,00
	Ricotta di Montella cotta al vapore con fiori di zucca e lardo di maialino nero casertano	8,00
	Coniglio in porchetta con sfoglie di Carmasciano su crema di peperone rosso	8,00
	*Assaggio (mezza porzione) per ogni singolo piatto	5,00





PRIMI

-  Pennone con salsiccia affumicata di nostra produzione e "*antichi pomodori di Napoli*"
(pasta Cav. Cocco) 10,00
- Rigatoni con ragù di agnello e ricotta secca di Carmasciano al profumo di menta *(pasta Gentile)* 10,00
-  Raviolino farcito di provola affumicata e baccalà con pomodorini del piennolo *(pasta fresca – farina Petra)* 10,00
-  Spaghettoni con pomodori datterini gialli, pistacchi e crema di ricotta di Carmasciano
(pasta Cav. Cocco) 10,00
-  Mangiamaccheroni 10,00
- *Assaggio (mezza porzione) per ogni singolo piatto** 7,00





SECONDI

Agnellino di Carmasciano alle erbe aromatiche 13,00

Hamburger di salsiccia di maiale con
peperoncini *"friarielli"* e panna acida (500 gr.) 15,00

Bistecca di vitello Irpino ai ferri 35,00/kg



Zucchine farcite con primo sale di Carmasciano 12,00

Stracotto di entrecote agli ortaggi di stagione 12,00



DOLCI

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

Mousse al caffè 5,00



Semifreddo con albicocche del Vesuvio e amaretti 5,00

Grappe giovani, amari, passiti, liquori 2,00

Distillati invecchiati 4,00
Grappe barricate, whisky, cognac, rum

LA PROPOSTA dello CHEF

Assaggi di antipasto

Assaggi di primo

Dolce

28,00

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



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.