


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 ragù di salsiccia affumicata di nostra produzione e pomodoro "San Marzano" d.o.p.  
(*pasta Cav. Cocco*) 10,00
- Spghettone mantecato al baccalà e peperone crusco (*pasta Cav. Cocco*) 10,00
-   Conchiglione farcito di fagioli cannellini "dente di morto" e provola affumicata su crema di scarole  
(*pasta Rummo*) 10,00
-  Ravioli farciti di ricotta con genovese di cipolla ramata di Montoro e castagne di Montella  
(*pasta fresca*) 10,00
- Risotto con zucca, guanciaie e provola affumicata 10,00
- Ziti spezzati con ragù di agnello all'antica  
(*pasta Rummo*) 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 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.*