


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)*



*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 tutti gli antipasti 5,00**



# PRIMI

	Pennone con salsiccia affumicata di nostra produzione e " <i>antichi pomodori di Napoli</i> " ( <i>pasta Cav. Cocco</i> )	10,00
	Rigatoni con ragù di agnello e ricotta secca di Carmasciano al profumo di menta ( <i>pasta Gentile</i> )	10,00
	Raviolino farcito di ricotta di Carmasciano con pomodorini datterini gialli e pistacchi ( <i>pasta fresca – farina Petra</i> )	10,00
	Lasagna con baccalà, zucchine grigliate e fior di latte ( <i>pasta fresca – farina Petra</i> )	10,00
	Mangiamaccheroni	10,00
	<b>*Assaggio (mezza porzione) per tutti i primi</b>	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

Tiramisù 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.*