


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)



Il simbolo del peperone contraddistingue i piatti vegetariani

ANTIPASTI

-  Sformato di patate di montagna, fonduta di caciocavallo e funghi porcini 8,00
-  Tortino di verdure di campo con fagioli cannellini "dente di morto" e cotechino croccante 8,00
- Carpaccio di maialino su misticanza e scaglie di Carmasciano 8,00
- Timballino di baccalà, cime di rapa e peperone crusco 8,00
-  Ricotta di Carmasciano fritta con crema di spinaci e porro fritto 8,00
- *Assaggio (mezza porzione) per ogni singolo piatto 5,00**



PRIMI

-  Rigatone con salsiccia affumicata di nostra produzione e "*antichi pomodori di Napoli*"
(*pasta Cav. Cocco*) 10,00
-  Raviolo con ragù di agnello e ricotta secca di Carmasciano (*pasta fresca – farina Petra*) 10,00
- Ziti con genovese di cipolla ramata di Montoro e baccalà con pane tostato ai multicereali
(*pasta Cav. Cocco*) 10,00
-  Spaghetti con crema di prezzemolo e peperone crusco (*pasta Cav. Cocco*) 10,00
- Lasagna di broccoli e burrata in brodo di prosciutto affumicato (*pasta fresca – farina Petra*) 10,00
- *Assaggio (mezza porzione) per ogni singolo piatto 7,00**



SECONDI

Agnellino di Carmasciano alle erbe aromatiche 13,00

Muscolo di vitello in cottura sottovuoto con riduzione di Aglianico e spinaci all'aglio e olio 12,00

Bistecca di vitello Irpino ai ferri 35,00/kg



Scarola farcita con pane, olive nere e provola affumicata con peperone crusco 12,00

Stracotto di entrecote con castagne di Montella 12,00


Baccalà fritto con carciofi 12,00





DOLCI

Pasticcio di millefoglie con crema chantilly e salsa ai frutti di bosco	5,00
Tiramisù al pistacchio	5,00
Cono di ricotta alle castagne di Montella	5,00
Semifreddo al torrone e cioccolato	5,00



Grappe giovani, amari, passiti, liquori	2,00
Distillati invecchiati <i>Grappe barricate, whisky, cognac, rum</i>	4,00



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.