

# indice

## A

Agnolotti di basilico e ricotta, nero di seppia e zafferano, composta di pomodori e calamaretti al vino bianco . . . . .	208
Agnolotti di coniglio, borragine e ortica su crema di piselli, sugo di cottura e pecorino giovane . . . . .	204
Agnolotti di Lidia al sugo d'arrosto . . . . .	165
Agnolotti di pernice con crema di sedano, foie gras e asparagi . . . . .	215
Aletta di galletto farcita di gambero, passata di borlotti e ravioli con pomodoro liquido . . . . .	228
Arabesque . . . . .	88

## B

Bianco-nero, morbido-croccante, dolce-salato . . . . .	145
Bottoni di olio e lime con salsa caciucco e polpo alla brace . . . . .	177
Brodo di pecora con erbe aromatiche, funghi, crudo di pesce e raviolini di casu axedu . . . . .	65
Butterfly soffice all'albumi e finocchietto con ragù d'agnello al coltello . . . . .	237

## C

Calamaretti farciti con carote e zenzero, passatelli alla borragine e brodetto di canocchie . . . . .	54
Campo . . . . .	212
Cannelloni con cavolfiori schiacciati e ricotta salata, sugo di tartufo nero e spugnole . . . . .	170
Cannoli d'ajucche della Valchiusella, fegatini e salsa al passito . . . . .	219
Cappellacci farciti con crema di verza e piedino di maiale, scampi e acqua di rape al ginger . . . . .	223
Cappelletti ripieni ai carciofi su crema di burrata, datterini al lime e carciofi fritti . . . . .	227
Corallo di capesante, riso Venere e salicornia . . . . .	130

## F

Fettucce di capesante al profumo mediterraneo . . . . .	115
Fidelini ai ricci crudi con profumi d'Oriente e crema di senape selvatica . . . . .	111
Filindeus con primizie, pecorino e brodo di pecora . . . . .	53
Fusilli al ferretto con gamberi rossi, cime di rapa, liquirizia e bottarga di muggine . . . . .	99
Fusilli freschi di semola di Gragnano al profumo di tartufo bianco e acciughe . . . . .	103

## G

Gnocchi di barbabietola e spuma di patate . . . . .	24
Gnocchi di patate alla brace, zucchine alla griglia e gamberoni rossi . . . . .	33

Gnocchi di patate con lumache, salsa all'aglio e santoreggia . . . . .	37
Gnocchi di patate e barbabietola con salsa al gorgonzola naturale, pere, noci e spuma all'aceto . . . . .	41
Gnocchi di rapa rossa, "rapanelli bianchi e rossi" e terra di birra . . . . .	31
Gnocchi soffiati e arrostiti, lingue di coniglio, pera e marsala . . . . .	34
Gnocco al kren, midollo e consommé di cipolla . . . . .	27
Guazzetto con "ravioli" di cozze in ragù di moscardini . . . . .	46

## I

I cardi rossi e neri . . . . .	38
Involtino di raviolo ai broccoli, pomodoro e merluzzo leggermente salato con vongole bollite . . . . .	241

## L

Lasagna di patate viola, fasolaro e schiuma di prezzemolo . . . . .	73
Linguine Antonio Mattei . . . . .	112

## M

Maccheroncino e seppie con friselle e broccolo romano . . . . .	85
Maccheroni al torchio con anguilla affumicata, ragù d'ostrica e salsa di spinaci . . . . .	196
Mezzi paccheri di Gragnano con favette, piselli, cipollotto e alici di Cetara . . . . .	86
Minestra dell'orto, robiola di Roccaverano e infuso di erbe e fiori di campo . . . . .	49
Minestra di fregula con arselle profumata al peperoncino . . . . .	58

## O

Orzotto alle radici di prezzemolo, uova di trota e aglio nero fermentato . . . . .	61
Orzotto con burro di capra, erbe di montagna e verbena odorosa . . . . .	62

## P

Paccheri di Gragnano in ristretto di zuppa di pesce e burrata . . . . .	82
Pane e zicu saltato con rapestri e alici marinate al lime e peperoncino . . . . .	57
Passaggio al Nord . . . . .	211
Passatelli al sapore di limone in brodo freddo di tartufi di mare . . . . .	70
Pasta e fagioli al contrario con pasta al pomodoro, spuma di patate e sarde fritte . . . . .	233
Pasta e fiori, crema fresca di capra, insalatina cruda di seppie, bottarga e colatura di insalata di pomodori . . . . .	178

Pasta e pesce . . . . .	74
Pasta fresca all'italiana, ricotta di bufala, pomodoro e olio agli spinaci . . . . .	224
Patate, patate, patate . . . . .	28
Piccoli cannelloni di rombo con guazzetto di pesce e trippa di baccalà . . . . .	207
Pralina di trippa con mousse di pecorino romano e granita alla menta . . . . .	45

## R

Ravioli con mozzarella di bufala e melanzane con passata di pomodoro . . . . .	200
Ravioli di broccoli e patate viola in salsa al foie gras e quinoa tostata . . . . .	173
Ravioli di farina di pere secche con formaggio grigio . . . . .	191
Ravioli di gallina, salsa di borragine, ragù di lumache al battuto d'erbe fini . . . . .	220
Ravioli di patate cotti sul rosmarino e semi di basilico . . . . .	185
Ravioli di pollo affumicato, gelatina alle mele verdi e gamberi, consommé chiarificato di gamberi . . . . .	192
Ravioli di zucca, brodo di manzo all'olio extravergine d'oliva . . . . .	174
Ravioli farciti con granseola e salsa aromatizzata al rabarbaro . . . . .	188
Ravioli, genovese di maialino nero casertano, scorzonera, cioccolata e birra . . . . .	166
Riso al forno (a legna) . . . . .	158
Riso al nero e ricci di mare . . . . .	126
Riso rosa e gamberi . . . . .	133
Riso, lattuga e rapanelli . . . . .	129
Risotto ai fichi d'India con tartare di tonno rosso e caviale nero di cous cous . . . . .	154
Risotto ai pizzoccheri della Valtellina . . . . .	150
Risotto al mascarpone di bufala, colatura di alici, capperi e limone (dedicato a Giovanni Assante) . . . . .	157
Risotto al nero, bergamotto, granchio, uova di salmone, pepe bianco, salsa di barbabietola e curcuma . . . . .	141
Risotto all'aringa, capperi e polvere di caffè . . . . .	153
Risotto alle ostriche di Bretagna, burrata pugliese, cipolla di Tropea e caviale d'aringa . . . . .	125
Risotto Carnaroli all'olio di Nocellara con scampi di Molfetta, pomodori pugliesi e capperi di Pantelleria . . . . .	149
Risotto Carnaroli, zucca, blu di bufala, quaglia e caffè . . . . .	119
Risotto con melone cantalupo e battuto di capperi di Pantelleria . . . . .	120
Risotto con piselli, loertis, nero di seppia e bottarga . . . . .	142
Risotto grigio e... nero . . . . .	122
Risotto mantecato ai peperoni rossi, salsa al prezzemolo e acciughe sott'olio . . . . .	138

Risotto mantecato al pecorino con verdure e pancetta . . . . .	137
Risotto mantecato all'aglio orsino, baccalà al latte, salsa d'Erbaluce spumante . . . . .	161
Risotto mantecato alle erbe fini, polvere di trombette nere e fasolari . . . . .	134

## S

Spaghetti al sugo di peperoni con acciughe salate . . . . .	78
Spaghetti all'olio toscano Igp, parmigiano e pepe . . . . .	108
Spaghetti alla carbonara di gamberi e caffè . . . . .	92
Spaghetti cacio e pepe, con lime e bottarga . . . . .	107
Spaghetti di farina affumicata al legno di melo, piselli crudi e ricotta fresca di capra . . . . .	104
Spaghetti di sarde di lago con ristretto di pomodoro e fagiolini . . . . .	91
Spaghettoni neri alla chitarra con pomodorini, zucchine, basilico e calamaretti . . . . .	100
Spinosini fritti e risottati con canocchie e gamberi rossi . . . . .	77

## T

Tagliolini al pesto di pistacchio, mela e caviale su ghiaccio affumicato . . . . .	96
Tagliolini di tuorlo marinato con tartufo bianco . . . . .	81
Tajarin "ai 30 rossi" con burro, tartufo bianco e porcini . . . . .	69
Tortelli alle bietole in crema di sedano verde profumata alla nocciola, faraona e foie gras . . . . .	195
Tortelli di cavolfiore su crema di topinambour e olio al lime . . . . .	216
Tortelli di parmigiano reggiano al profumo di lavanda, crema di burro, noce moscata e mandorla . . . . .	199
Tortelli di zucca, amaretti, castelmagno, pioppini . . . . .	169
Tortellini in brodo su crema cotta al parmigiano e le sue croste . . . . .	245
Tortellone di ragù soffice di funghi, erbe e croste di parmigiano . . . . .	182
Tortellone quasi integrale di pescatrice, guanciaie all'anice e finocchietto . . . . .	187
Tortelloni di cagliata di latte con misticanza agli spinaci e la sua salsa . . . . .	181

## U

Uovo... al caviale . . . . .	95
------------------------------	----

## Z

Zafferano, panettone e riso alla milanese pop . . . . .	146
Zuppa di stridoli, bottoni di caprino . . . . .	203
Zuppetta di pomodoro, mousse di burrata e ortaggi di stagione . . . . .	50