

LE VERDURE VEGETABLES

“La storia continua...”
di Luca Sommi
“A Never-Ending Story”
by Luca Sommi
pag. 6

IL MERCATO	pag.	30
THE MARKET		30
Pane e pomodoro		32
Bread and tomato		197
Cicerchia delle Murge		34
Grass pea from Murge		197
Verdure (da) amare		36
"Da amare" vegetables		197
Zuppa etrusca		38
Etrurian soup		199
Melone marinato		40
al miele e peperoncino		
Marinated melon		199
with honey and chilli		
Asparago viola di Albenga		42
Violet asparagus from Albenga		199
Cicoria Milano e torcinelli		44
In Milan chicory and "torcinelli"		200
Fungo porcino di Borgotaro dorato		46
ai pinoli di San Rossore		
In Borgotaro porcino mushroom		200
with San Rossore pine nuts crust		
DOLCI ORTAGGI		48
SWEET GARDEN		48
I piselli		50
Peas		200
L'amaro		52
The bitter		201
Raviolo di rabarbaro		54
Rhubarb raviolo		201
Dolce zuppa etrusca		56
Sweet Etrurian soup		201
Tuberi e tartufi		58
Tubers and truffles		202
Red carpet		60
Red carpet		202

LA PASTA E IL RISO PASTA & RICE

LA PASTA SECCA - LA PASTA HA UN GRANDE FUTURO	64
SALTY & SWEET DRIED PASTA	64
A PASTA WITH A GREAT FUTURE	
Spaghettoni pomodoro e olive	66
Spaghettoni with tomato and olives	204
Spaghettoni cacio, pepe e ostriche	68
di Manfredonia	
Spaghettoni with caciocavallo,	204
pepper and Manfredonia oysters	
Spaghettoni con colatura d'alici	70
di Cetara, cima di rapa e nocciola	
Tonda Gentile	
Spaghettoni with Cetara anchovy	204
sauce, turnip greens and Tonda	
Gentile hazelnut	
Spaghettoni al cipollotto	72
Spaghettoni with spring onion	205
Pasta e patate	74
Pasta & potato	205
Fettucelle al ragù di mostarde	76
e pecorino sardo stravecchio	
Fettucelle with "Mostarda"	205
and sardinian "Pecorino"	
Popcorn di pasta dolce	78
Sweet pasta popcorn	206
Cannolo di pasta dolce	80
Sweet pasta cannolo	206
LA PASTA FRESCA - UNA E CENTOMILA	82
FRESH HOME-MADE PASTA	82
ONE AND A HUNDRED THOUSAND	
Omaggio a Milano	84
Dedicated to Milan	206
Tagliolini di semola e crescione	86
con tartufi di mare e colatura d'alici	
Semolina and watercress tagliolini	207
with sea truffles and anchovy sauce	

Fusilli freschi di grano arso con cozze	88
pelose, cacao e puntarelle	
Burnt durum wheat fusilli with horse	207
mussels, cocoa and puntarelle	
Fettucelle fresche con faraona	90
nostrana e funghi porcini essiccati	
Fresh fettucelle with local Guinea	207
fowl and dried porcini mushrooms	
Ravioli di gamberi viola di Sanremo	92
alla verbena	
Ravioli of Sanremo purple shrimps	209
with vervain	
IL RISO - IL VIAGGIO IN ITALIA	94
RICE - TRAVELS AROUND ITALY	94
Risotto all'olio extravergine di oliva	96
Nocellara con gamberi viola	
di Sanremo e origano di Vendicari	
Risotto with Nocellara extra-virgin	209
olive oil with Sanremo purple	
shrimps and Vendicari oregano	
Risotto con calamaretti "spillo"	98
e il loro nero	
Risotto with baby squids and their Ink	210
Risotto con rapa bianca, carvi e crema	100
di tartufo bianco piemontese	
Risotto with white turnip, caraways	210
and Piedmontese white	
truffle cream	
Risotto con "pommarola"	102
e olive Nolche	
Risotto with "Pommarola"	210
and Nolche olives	

IL PESCE FISH

CRUDI DI MARE	106
THE RAW AND THE SEA	106
Quasi un raviolo (di seppia)	108
That's raviolo!	212
Giochi di sale (di Mothia)	110
Mothia salt games	212
Gamberi viola con peperoni	112
di Senise e rabarbaro	
Purple shrimps with Senise peppers	212
and rhubarb	
Sandwich di sarda con tarallo morbido	114
Sardine sandwich with soft tarallo	215
Palamita e sale di conca di Colonnata	116
Bonito and Colonnata marble vats salt	215
UN FILO D'ACQUA	118
A SPLASH ON THE PLATE	118
Cozza farcita	120
Stuffed mussel	215
Stoccafisso in croccante	122
di pane di Matera	
Stockfish in crispy Matera bread	216
Dotto del Mar Ligure	124
in crosta al nero di seppia	
Golden grouper of the Ligurian sea	216
in crust of cuttle-fish ink	
Scampi con farina di ceci	126
Scampi (Norway Lobster)	216
with chickpeas flour	
Anguilla con radicchio Rosa di Gorizia	128
Eel with Gorizia rose chicory	217
Triglia e calamaro del Mar Ligure	130
con zucca mantovana	
Red mullet and squid of the Ligurian	217
sea with Mantua pumpkin	
Garusoli, primizie dell'orto	132
e fagioli di Sorana	
Garusoli, early vegetables	217
and Sorana beans	
Ventresca di tonno,	134
lardo e grano saraceno	
Tuna belly, lard and buckwheat	218

LA CARNE MEAT

L'EMOZIONE DI UN TAGLIO	138
THE THRILL OF MEAT CUTS	138
Pâté di fegatini con pan brioche caldo	140
Livers pâté with hot pain brioché	220
Crudo e cotto di vitella piemontese	142
Raw and cooked Piedmontese veal	220
Controfiletto di vitella e panure	144
alla camomilla	
Veal sirloin and chamomile	220
soft bread crumbs	
Trippa	146
Tripe	221
Fracosta di bue grasso di Carrù,	148
mostarda e cardo gobbo	
Ribeye of carrù ox, "mostarda"	221
and cardoon	
Petto di piccione	150
Pigeon breast	221
Cosce di piccione	152
Pigeon thighs	223
Consommé di piccione	154
Pigeon consommé	223
Agnello del Gargano in crosta	156
di pane di Matera	
Gargano lamb in Matera bread crust	223
Petto d'anatra al leggero fumo	158
di zucchero e cinque spezie	
Duck breast slightly smoked	224
with sugar and five spices	
Maialetto croccante	160
Crunchy young pig	224

I DOLCI DESSERTS

MAI TROPPO DOLCE	164
NEVER TOO SWEET	164
Tirami-sud	166
Tirami-sud	226
Pane e marmellata	168
Bread and jam	226
Autunno	170
Autumn	226
Raviolo di cioccolato	172
Chocolate ravioli	228
La "michetta"	174
The "Michetta"	228
Raviolo di fichi, sorbe e brodo	176
di giuggiole	
Figs ravioli with sorbs	228
and Jujube broth	
Me-le mangio	178
Me-le mangio	229
Notebook	180
Notebook	229
Black lemon	182
Black lemon	229
Bacio croccante alla nocciola	184
Tonda Gentile delle Langhe	
Crispy "Kiss" with Tonda Gentile	231
hazelnut	

RICETTE DI BASE BASIC RECIPES

Brodo di carne	191
Meat broth	233
Brodo di gallina	191
Hen broth	233
Brodo vegetale	191
Vegetable broth	233
Fondo d'agnello	191
Lamb stock	233
Fondo di maiale	191
Pork stock	233
Fondo di pollo	192
Chicken stock	234
Fondo di vitello	192
Veal stock	234
Fondo di volatili	192
Fowl stock	234
Fumetto di pesce	192
Fish stock	234
Lardo pestato	192
Minced lard	234
Meringa italiana	193
Italian meringue	235
Mostarda di frutta	193
Fruit mostarda	235
Pasta fresca all'uovo	193
Fresh egg pasta	235
Salsa di crostacei	193
Crustacean bisque	235
Salsa di vitello	193
Veal sauce	235