



# Gli ingredienti di “UNA cucina”

## MENU

Pioppini saltati con spuma di parmigiano e mandorle € 13

*Sautéed poplar mushrooms with Parmesan foam and almonds*

Abbinamento consigliato: Metodo Classico Brut Cerrus di Tenute del Cerro. I profumi e il gusto degli ingredienti sono ben accompagnati dalla freschezza e dal gusto intenso del vino.

*Recommended pairing: Metodo Classico Brut Cerrus di Tenute del Cerro. The freshness and the intense flavour of the wine are the perfect accompaniment to the fragrances and flavour of the ingredients.*

Tagliatelle con porcini, ricotta salata grattugiata e foglie di nipitella € 14

*Tagliatelle with porcini, grated ricotta salata and lesser calamint leaves*

Abbinamento consigliato: Etna Doc Le sabbie dell'Etna di Firriato. Bianco elegante e fruttato, con una persistenza gustativa che bilancia perfettamente l'aromaticità del piatto.

*Recommended pairing: Etna Doc Le sabbie dell'Etna di Firriato. An elegant and fruity white, with a persistence of flavour that perfectly balances the aromatic properties of the dish.*

Cardoncello arrostitito con crema di tuorlo saltato e crumble ai porcini € 14

*Baked king oyster mushroom with savoury egg yolk cream and porcini crumble*

Abbinamento consigliato: Francicorta Docg Brut Anteprema di Bersi Serlini. La spiccata acidità e struttura del vino si sposano con il gusto intenso e pieno del cibo.

*Recommended pairing: Francicorta Docg Brut Anteprema di Bersi Serlini. The notable acidity and structure of the wine are the perfect match for the intense and full flavour of the food.*

SAN FREDIANO  
BAR & RESTAURANT

by “UNA cucina”

[www.unacucina.it](http://www.unacucina.it)

## Il Pioppino

### POPLAR MUSHROOMS

Il Pioppino cresce sulle cortecce degli alberi e trae da essi il nutrimento necessario alla sua crescita, ha un gambo alto e lungo, cresce da primavera fino all'autunno. È ideale per abbinamenti speziati e con forte personalità gustativa.

*Poplar mushrooms grow on tree bark and get the nourishment they need from the bark; they have a tall, long stem and grow from spring until autumn. They are ideal paired with spicy foods with a strong flavour.*

## Il Porcino

### PORCINI MUSHROOMS

Il Re dei funghi toscani è facilmente riconoscibile dal cappello color miele e dal caratteristico gambo largo e robusto. Viene raccolto dalla fine dell'estate fino a novembre. È amato per la sua morbida consistenza e per l'aroma penetrante.

*The king of Tuscan mushrooms is easy to recognise with its honey-coloured cap and characteristic wide, robust stem. They are gathered from the end of the summer to November. They are much loved for their soft texture and penetrating aroma.*

## Il Cardoncello

### KING OYSTER MUSHROOMS

Carnoso e delicato nel gusto, il Cardoncello ha una consistenza piacevole e perfetta per la cottura su griglia o in forno.

È un fungo ideale per le diete ipocaloriche ed è quindi perfetto per chi sa apprezzare i piaceri della buona tavola restando attenti alla linea.

*Fleshy and with a delicate flavour, king oyster mushrooms have a wonderful texture that is perfect for grilling or baking.*

*It's the ideal mushroom for low-calorie diets and therefore perfect for anyone who loves good food but wants to watch their figure.*

## SAN FREDIANO BAR & RESTAURANT

by "UNA cucina"

