



Gli ingredienti di “UNA cucina”

MENU

ANTIPASTO | APPETISER

Insalata di ravanelli e valeriana, con lamelle di Ovuli al lime, tempura di gamberi e aria di finocchietto selvatico ^(4,7,11,12,1,2)

Lamb's lettuce and radish salad with lime-infused Caesar's mushrooms, prawn tempura and wild fennel air

PRIMO PIATTO | FIRST COURSE

Linguine Gerardo de Nola con crema di Porcini e castagne scottate, su colatura di provola e polvere di pomodoro ^(1,3,7,8)

Gerardo de Nola linguine with Porcini and seared chestnut cream on a provola sauce with tomato powder

SECONDO PIATTO | MAIN COURSE

Finta trippa di funghi Cardoncelli con triglia scottata in bellavista e cipolla brace ^(1,4)

Mock king oyster mushroom tripe with seared red mullet and grilled onion

ETNEA ROOF
BAR & RESTAURANT

by “UNA cucina”

www.unacucina.it

Antipasto | APPETISER

I funghi Ovuli sono funghi pregiati che crescono ai fianchi dell'Etna. È noto anche come ovulo reale ed è uno dei funghi commestibili più apprezzati e ricercati. La sua prelibatezza indusse gli antichi romani a definirlo cibo degli Dei. *Caesar's mushrooms are prized mushrooms that grow on the slopes of Mount Etna. They are one of the best loved and most highly sought-after edible mushrooms. Its wonderful flavour led the Ancient Romans to call it the food of the gods.*

Abbinamento con: Cerrus Brut Metodo Classico - Fattoria Del Cerro
Paired with Cerrus Brut Metodo Classico - Fattoria Del Cerro

Per questo tipo di antipasto fresco ma con la componente di frittura abbiamo deciso di abbinare una bolla che possa in primo luogo sgrassare e amalgamarsi all'acidità del lime.

For this type of fresh appetiser with a fried ingredient, we decided to pair it with a sparkling wine that would firstly clean the palate and blend with the acidity of the lime.

Primo Piatto | FIRST COURSE

Il Porcino o Boletus ha sempre recitato il ruolo di grande protagonista sia nell'antichità che nel nostro tempo. Può essere servito cotto, crudo o essiccato e lo si trova nei boschi di abeti, castagni o faggi, fra la fine dell'estate e l'autunno. *The Porcino or Boletus has always played a leading role in both ancient and modern times. It can be served cooked, raw or dried and can be found in fir, chestnut or beech forests between the end of summer and autumn.*

Vino in abbinamento: Petralava – Etna Bianco Antichi Vinai
Paired with: Petralava – Etna Bianco Antichi Vinai

Per questo primo piatto abbiamo scelto un vino bianco di grande finezza, quasi austerità olfattiva. Le tendenze minerali daranno una spinta di "lunghezza" al piatto in questione, andando a ripulire il palato dalla "grassezza" del piatto.

For this first course we chose a fine white wine with an almost austere bouquet. It tends towards minerality, providing the perfect long finish for this dish, and ideal for cleaning any greasiness from the palate.

Secondo Piatto | MAIN COURSE

Vino in abbinamento: Petralava - Etna Rosso Antichi Vinai
Paired with: Petralava - Etna Rosso Antichi Vinai

Per questo secondo piatto abbiamo scelto un vino rosso dal corpo snello, che possa essere servito anche a delle temperature più fresche rispetto ai classici rossi. L'affinamento in botti grandi consente di snellire il tannino che sarebbe sennò graffiante.

For this main course, we chose a red wine with a smooth body that can also be served at cooler temperatures than classic reds. Ageing in large barrels smooths out the tannins, preventing them from scratching.

ETNEA ROOF
BAR & RESTAURANT

by "UNA cucina"

