

Gli ingredienti di "UNA cucina"

MENU

ANTIPASTO | APPETISER

Cardoncelli mollicati e gratinati ^(1,3,7)

King oyster mushrooms with breadcrumbs au gratin

Vino in abbinamento: Cerrus Brut Metodo Classico - Fattoria Del Cerro

Wine pairing: Cerrus Brut Metodo Classico - Fattoria Del Cerro

Per questo tipo di antipasto leggermente strutturato in questo caso si riprende il sentore del gusto del crostone di pane e i lieviti del metodo classico in questione.

For this slightly structured appetiser, the flavour perceived is one of bread crust and the classic method yeasts that are used.

PRIMO PIATTO | FIRST COURSE

Zuppa di Finferli e crostini al Parmigiano ^(1,3,7,8)

Chanterelle soup with Parmesan croutons

Vino in abbinamento: Pinot Nero

Wine pairing: Pinot Nero

Per questo primo piatto abbiamo scelto un vino in grado di sovrastare i sapori di una preparazione corposa e saporita

For this first course dish we chose a wine that is able to dominate the flavours of a full-bodied, savoury dish.

SECONDO PIATTO | MAIN COURSE

Tortino di Porcini di Borgotaro e chanelle di squacquerone ^(1,3,7,8)

Borgotaro Porcini torte and squacquerone chanelle

Vino in abbinamento: Colpetrone Montefalco Sagrantino

Wine pairing: Colpetrone Montefalco Sagrantino

Per questo secondo piatto abbiamo scelto un vino corposo ma allo stesso tempo il giusto compromesso per gareggiare con i Porcini e lo squacquerone con le caratteristiche di un gusto lungo e persistente nei sentori di frutta rossa e spezie.

For this main course, we chose a full-bodied wine but one that is also right compromise to compete with the Porcini mushrooms and the squacquerone cheese, with the characteristics of long and persistent flavour with hints of red berries and spices.

IL PORTICO
BAR & RESTAURANT

by "UNA cucina"

www.unacucina.it

Antipasto | APPETISER

I funghi cardoncelli sono conosciuti e apprezzati fin dall'epoca medievale. I cardoncelli pugliesi sono tipici del Murgiano, anche se si possono trovare nel Salento, nella valle d'Itria e nel Gargano. Questi funghi dal colore scuro hanno il vantaggio di avere pochi grassi, molte vitamine e un aroma inconfondibile di pane e finocchio.

King oyster mushrooms have been used and appreciated since medieval times. In Puglia king oyster mushrooms are typical of the Murgiano region, although they can also be found in Salento, the Itria valley and the Gargano region.

These dark-coloured mushrooms have the advantage of being low fat, contain plenty of vitamins, and have an unmistakable aroma of bread and fennel.

Primo Piatto | FIRST COURSE

I Finferli sono conosciuti come funghi Gallinacci, Gallucci o Galletti e con altri nomi regionali. La loro denominazione scientifica è *Cantharellus Cibarius*. Presente su tutto il territorio nazionale ma in particolare in Emilia Romagna. Fungo dal colore arancione marroncino, delicato e gustoso.

The scientific name of chanterelle mushrooms is Cantharellus Cibarius. They grow throughout Italy, especially in the Emilia Romagna region. It's a delicate and delicious mushroom with an orange-brown colour.

Secondo Piatto | MAIN COURSE

Il fungo di Borgotaro IGP è un Porcino di forma arrotolata e carnoso, odore gradevole e sapore aromatico. Si raccoglie nei boschi dei comuni di Borgo Val di Taro e Albareto in provincia di Parma. Il suo impiego in cucina è su vasta scala: dai primi piatti alle insalate ed eccellente accompagnatore delle carni bianche e rosse.

PGI Borgotaro porcini mushrooms have a rounded, fleshy shape, pleasant fragrance and aromatic flavour. They are gathered in the woods around Borgo Val di Taro and Albareto in the province of Parma. They are often used in local cuisine, from first course dishes to salads, and they go superbly with white and red meats.

IL PORTICO
BAR & RESTAURANT

by "UNA cucina"

