



# Gli ingredienti di “UNA cucina”

## MENU

### ANTIPASTO | APPETISER

Polenta grigliata su crema di taleggio, Pioppini saltati  
all'aglio e prezzemolo con nocciole tostate <sup>(7,8)</sup>

*Grilled polenta on a Taleggio cream, poplar mushrooms sautéed  
with garlic and parsley with toasted hazelnuts*

Vino in abbinamento: Chianti, Fattoria del Cerro

*Wine pairing: Chianti, Fattoria del Cerro*

### PRIMO PIATTO | FIRST COURSE

Tagliatella fatta in casa con uovo bio ai funghi Porcini  
e basilico <sup>(1,3,7)</sup>

*Homemade organic egg tagliatella with Porcini  
mushrooms and basil*

Vino in abbinamento: Cabernet Sauvignon, Villa Russiz

*Wine pairing: Cabernet Sauvignon, Villa Russiz*

### SECONDO PIATTO | MAIN COURSE

Fungo Cardoncello in tempura servito con due salse:  
maionese al curry ed erba cipollina e crema di zucca  
leggermente pepata <sup>(1)</sup>

*Tempura king oyster mushroom served with two salsas:  
and chive-infused mayonnaise and slightly peppery pumpkin cream*

Vino in abbinamento: Franciacorta Rosé Rosae  
Brut Millesimato, Bersi Serlini

*Wine pairing: Franciacorta Rosé Rosae Brut  
Millesimato, Bersi Serlini*

IL CAIROLI  
BAR & RESTAURANT

by “UNA cucina”

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

## Fungo Pioppino

### POPLAR MUSHROOM

Il fungo Pioppino viene coltivato sin dai tempi dei romani. Nel corso del secolo XX il Pioppino è stato intensamente coltivato in Toscana, dove è tuttora presente nella gastronomia regionale. La specie è piuttosto adattabile e si presta molto bene alla coltivazione su ceppi di latifoglie (es. pioppo o sambuco) parzialmente interrati e umidi.

*Poplar mushrooms have been grown since Roman times. In the 20th century, poplar mushrooms were intensively farmed in Tuscany, where it is an ingredient that appears in regional cuisine to this day. The species is reasonably adaptable and grows well on partially buried and moist broad leaf tree stumps (e.g. poplar or elder).*

## Fungo Porcino

### PORCINI MUSHROOM

Si trova soprattutto nei boschi di querce e di castagno della pianura e nelle faggete e abetaie di alta montagna. Si tratta di funghi simbiotici, gregari, che possono svilupparsi in gruppi di molti esemplari. Di solito nascono tra maggio e giugno e diventano visibili nel bosco già ad agosto (se la stagione prevede le giuste piogge), anche se è tra settembre e ottobre che la loro presenza è all'apice. Gli antichi Romani chiamavano questi funghi *Suillus* per il loro aspetto generalmente tozzo e massiccio, e il termine porcino ne è l'esatta traduzione.

*It is found in particular in oak and chestnut woods in low-lying areas and in beech and fir woods high in the mountains. They are symbiotic, gregarious mushrooms that can grow in groups containing many specimens. They usually come up between May and June and can be seen in woods as early as August (if the season is rainy enough), although September and October are when they are at their peak. The Ancient Romans called these mushrooms *Suillus* (from the Latin for the word "pig") because of their generally stocky, large appearance, and the term porcino is the exact translation in Italian.*

## Fungo Cardoncello

### KING OYSTER MUSHROOM

L'habitat del Cardoncello si estende dall'Oceano Atlantico fino all'Asia occidentale passando dal bacino del Mediterraneo e dall'Europa centrale. Il Cardoncello cresce spontaneamente in quasi tutta l'Italia centro-meridionale. È un fungo saprofito che fruttifica dalla primavera all'autunno sulle radici morte delle ombrellifere o del cardo; nel nord del Salento si può trovare anche d'inverno, in campi aperti su terreni misti con roccia (cuti).

*The range of king oyster mushrooms extends from the Atlantic Ocean to Western Asia, passing through the Mediterranean and Central Europe. King oyster mushrooms grow in the wild across almost the whole of central and southern Italy. It is a saprophytic mushroom that fruits from spring to autumn on the dead roots of umbellifers or thistles; in the north of Salento it can also be found in winter in open fields on rocky mixed soils.*

IL CAIROLI  
BAR & RESTAURANT

by "UNA cucina"

