

Gli ingredienti di "UNA cucina"

MENU

I PIOPPINI

POPLAR MUSHROOMS

Tortino di funghi Pioppini con spuma di rucola
e fonduta al Parmigiano

Poplar mushroom torte with rocket foam and Parmesan fondue

€ 16

Vino in abbinamento. Vermentino Monterufoli. Abbinamento ideale in quanto la delicata aromaticità del vino va a contrastare la sapidità del Parmigiano e i sentori amarognoli della rucola.

Wine pairing: Vermentino Monterufoli. The perfect pairing thanks to the delicate aroma of the wine that counteracts the saltiness of the Parmesan cheese and the slightly bitter undertones of the rocket.

I PORCINI

PORCINI MUSHROOMS

Fettuccine con funghi Porcini ed emulsione
al prezzemolo

Fettuccine with Porcini mushrooms and parsley emulsion

€ 19

Vino in abbinamento. Chardonnay Villa Russiz. Un vino elegante e maturo con buona acidità e persistenza che gli permettono di accompagnare egregiamente il Re dei funghi.

Wine pairing: Chardonnay Villa Russiz. An elegant, mature wine with good acidity and persistence that makes it a superb accompaniment to the King of Mushrooms.

I CARDONCELLI

KING OYSTER MUSHROOMS

Funghi Cardoncelli in pastella con tagliata
di manzo e patate

King oyster mushrooms in batter with beef slices and potatoes

€ 28

Vino in abbinamento. Pinot nero riserva a doc bachman 2019. Le sue note di sottobosco e frutta matura esaltano le note del piatto sia per il fritto che per la succulenza della tagliata di manzo.

Wine pairing: Pinot nero riserva a doc bachman 2019. Its notes of woody undergrowth and ripe fruit enhance the notes of the dish's fried component and the succulent sliced beef.

IL GRANDE GATSBY BAR & RESTAURANT

by "UNA cucina"

www.unacucina.it

I Funghi | MUSHROOMS

Creature del bosco che si celano agli occhi dell'uomo e che compaiono in una notte, continuano a incutere timore e a circondarsi di riti e di usanze particolari. Si pensi che in epoca greca si pensava che i fulmini lanciati da Giove contro la moglie Giunone, là dove toccavano terra lasciassero posto ad un fungo. Per Dioscoride, invece, i funghi nascevano dal fiato di un serpente.

I funghi, oltre a essere una leccornia, sono importanti da un punto di vista dietetico: poveri di carboidrati e grassi ma ricchi di sali minerali. Inoltre, la ricerca scientifica ha recentemente evidenziato la loro abbassare il colesterolo e aumentare le difese immunitarie.

Woodland creatures that hide away from human eyes and that spring up overnight, they still strike fear into the heart and are associated with strange rites and traditions. In ancient times people thought that the thunderbolts hurled by Jupiter at his wife Juno turned into mushrooms when they hit the ground. Dioscorides on the other hand said they grew from the breath of a snake.

Besides being delicious, mushrooms are also important from a dietary point of view: they are low in carbohydrates and fat, but high in minerals. Scientific research has also demonstrated how they can lower cholesterol and boost the immune system.

Il Pioppino | POPLAR MUSHROOMS

Uno dei funghi più conosciuti e amati dagli italiani, sin dall'antica Roma. Il fungo Pioppino viene infatti coltivato sin dai tempi dei romani, riportate anche da Plinio il Vecchio nella propria *Naturalis Historia*. Nel corso del secolo XX il Pioppino è stato intensamente coltivato in Toscana, dove è tuttora presente nella gastronomia regionale. Un fungo il cui habitat ideale è il bosco chiaro e ben soleggiato delle aree agro-silvo-pastorali, ma soprattutto quello igrofilo che costeggia i corsi d'acqua di pianura o fondovalle.

I Pioppini sono considerati funghi di ottima qualità. La loro carne è bianca, compatta, con odore e sapore gradevoli.

*One of the best known and loved mushrooms among Italians since Ancient Roman times. Poplar mushrooms have been grown since the days of the Romans, and are mentioned by Pliny the Elder *Naturalis Historia*. In the 20th century, poplar mushrooms were intensively farmed in Tuscany, where it is an ingredient that appears in regional cuisine to this day.*

It's a mushroom whose ideal habitat is bright, sunny woods near farmland and pastures, but especially moist woods close to water in plains or valleys. Poplar mushrooms are considered superb quality mushrooms. Their flesh is white, compact and has a delightful aroma and flavour.

Il Porcino | PORCINI MUSHROOMS

Il Porcino è il fungo per eccellenza, il più conosciuto e rinomato. L'origine della parola Porcino deriverebbe dal fatto che era il fungo prediletto dai maiali, allevati allo stato brado nei boschi fino al XIX secolo.

I Porcini possono raggiungere anche grosse dimensioni. Il cappello nella parte inferiore è spugnoso e di colore bianco nei giovani, poi giallastro o verde olivastro; in quella superiore di colore da rossiccio chiaro o scuro a bruno chiaro, nero o nocciola. Il piede è robusto, la carne bianca, compatta e soda con odore delicato e gradevole e sapore dolce aromatico. Cresce specialmente nei boschi di querce, di castagni, di faggi e di conifere dall'estate fino all'autunno inoltrato.

Il Porcino è un fungo adatto per ogni preparazione, ottimo anche essiccato. Proprio per la sua versatilità è in cucina il Re dei funghi. Il suo odore è debole ma fragrante e il sapore dolce e aromatico.

Porcini mushrooms are the mushroom par excellence: the best known and most renowned. The name "Porcino" (from the Italian for the word "pig") is said to derive from the fact that it was the favourite mushroom of pigs reared in the wild in the woods until the 19th century.

Porcini mushrooms sometimes grow to a very large size. The lower part of the cap is spongy and white when young, then yellowish or olive green; the upper part is light or dark reddish or light brown, black or hazelnut. The base is robust, the flesh white, compact and firm with a wonderful, delicate fragrance and aromatic sweet flavour. It grows in particular in oak, chestnut, beech and conifer woods from the summer until autumn and beyond.

Porcini mushrooms are ideal for any dish and are excellent when dried. Their versatility is why they are known as the King of Mushrooms. Its scent is delicate but fragrant and its flavour sweet and aromatic.

Il Cardoncello | KING OYSTER MUSHROOMS

Chiamato con nomi diversi: Cardoncello, Cardarello, Ferlengo, fungo di Ferula, cresce spontaneo in alcune regioni italiane come Puglia, Basilicata, Calabria, Sardegna e alcune province del Lazio e della Sicilia.

Alcuni lo considerano un fungo "onesto" perché non si confonde allo stato naturale con nessun fungo velenoso, altri lo considerano "discreto" perché il suo profumo in cucina non è penetrante ma sottile ed "elegante". In epoca più recente lo considerano "democratico" perché con i suoi aromi equilibrati non copre ma valorizza il sapore di altre pietanze.

Non esiste al mondo un fungo che alle qualità già descritte associa una consistenza che rimane invariata anche dopo la cottura.

They go by different names in Italian: Cardoncello, Cardarello, Ferlengo, fungo di Ferula, and they grow wild in certain regions in Italy, namely Puglia, Basilicata, Calabria, and Sardinia and in certain provinces in Lazio and Sicily.

Some people consider them an "honest" mushroom because they can't be confused in nature with any poisonous mushrooms, while others consider them to be "discreet" because their aroma is not overpowering but subtle and "elegant". In more recent times they've been considered "democratic", because their balanced aroma never overpowers but enhances the flavour of the other ingredients.

There is no other mushroom in the world that has both these properties and a texture that remains unchanged even after cooking.

IL GRANDE GATSBY BAR & RESTAURANT

by "UNA cucina"

