



# Gli ingredienti di “UNA cucina”

## MENU

### ANTIPASTO | APPETISER

Savarin aromatizzato ai frutti rossi e timo, crema di funghi Cardoncelli e crudo di Picana Podolica e pera candita <sup>(1,3,6,7,8,9,12)</sup>

*Savarin flavoured with fruits of the forest and thyme, king oyster mushrooms and Picana Podolica raw ham and candied pear*

€ 18

Vino in abbinamento: Nobile di Montepulciano Silineo

*Wine pairing: Nobile di Montepulciano Silineo*

Per concordanza è un prodotto con percezione di frutti rossi, elegante al palato.

*In harmony with the dish, the flavour is one of red berries and it is elegant on the palate.*

### PRIMO PIATTO | FIRST COURSE

Paccheri ripieni di genovese di coniglio, chiodini del Vesuvio saltati, colatura d'alicci e ristretto di bovino marchigiano <sup>(1,4,6,7,8,9,12)</sup>

*Paccheri filled with Genoa-style rabbit, sautéed honey mushrooms from Vesuvio, anchovy sauce and Marche beef reduction*

€ 22

Vino in abbinamento: Chardonnay Villa Russiz

*Wine pairing: Chardonnay Villa Russiz*

Si abbina perfettamente a primi piatti di carni bianche, leggermente fruttato.

*It is the perfect accompaniment to white meat first courses, slightly fruity.*

### SECONDO PIATTO | MAIN COURSE

Anima di funghi Porcini scottato, pancake napoletano con fiori di zucca, maialino nero casertano cotto a bassa temperatura <sup>(1,6,9,12)</sup>

*Seared Porcini mushroom hearts, Neapolitan pancake with courgette flowers and slow-cooked Caserta black piglet*

€ 28

Vino in abbinamento: Montefalco sagrantino

*Wine pairing: Montefalco sagrantino*

Si abbina a piatti strutturati, persistente al palato, frutta rossa e con note speziate.

*It pairs well with structured dishes; persistent on the palate; red fruit with spicy notes.*

VESUVIO ROOF  
BAR & RESTAURANT

by “UNA cucina”

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

# Storia e leggenda del fungo

I funghi sono considerati "oggetti misteriosi" in quanto vegetali che non possiedono radici, foglie e fiori e nemmeno clorofilla.

Geroglifici egiziani di 4600 anni fa attestano che i Faraoni pensavano che i funghi fossero "erbe dell'immortalità" e che i funghi selvatici fossero i "figli degli Dei" mandati sulla terra attraverso i fulmini, per questo solo ai Faraoni era permesso mangiarli. Da ciò considerato un piatto per eletti.

Nella lontana civiltà greca i funghi erano particolarmente temuti perché ritenuti velenosi. In seguito poi entrarono nel folclore popolare con versioni poetiche e leggende fantastiche. Secondo una di queste, i funghi sarebbero nati dalle briciole di pane cadute in un bosco da due pagnotte che Gesù e San Pietro stavano sbocconcellando mentre camminavano nella foresta, le due pagnotte erano, l'una bianca e l'altra nera, e le briciole cadute originarono i funghi Buoni e quelli Velenosi.

Possiamo quindi affermare che i funghi hanno guadagnato, da tempi assai lontani, i loro titoli di **nobiltà gastronomica**.

**Il Porcino o Boletus edulis** ha sempre recitato il ruolo di grande protagonista già dall'antichità. Cotto, crudo o essiccato. Lo si trova nei boschi di abeti, ma anche di querce, castagni e faggi tra la fine dell'estate e l'autunno, specie dopo una breve pioggia.

L'*Agaricus bisporus* o Prataiolo, è un fungo basidiomicete della famiglia delle Agaricaceae, molto apprezzato in cucina. È largamente coltivato e poi commercializzato in tutto il mondo ma soprattutto noto con il nome in francese di **Champignon**.

**Pleurotus** è un genere di funghi basidiomiceti carnosi, di grandi dimensioni, conosciuti anche con il nome di Orecchione, Orecchiette, Geloni e Fungo Ostrica, sono molto versatili in cucina in quanto si prestano a tantissime ricette, sono poco calorici con un sapore e una consistenza molto gradita.

I funghi sono un'ottima fonte di minerali, in particolare fosforo, potassio, selenio e magnesio. Contengono, inoltre, lisina e triptofano, vitamine del gruppo B e alcune sostanze antiossidanti. Grazie alle loro caratteristiche aiutano il sistema cardiovascolare a mantenersi in forma.

*Mushrooms are considered "mysterious objects", as they are plants that have no roots, leaves or flowers, or even chlorophyll.*

*Egyptian hieroglyphics from 4600 years ago tell us that the Pharaohs thought mushrooms were "herbs of immortality" and that wild mushrooms were the "children of the gods" sent to earth as lightning, which is why only Pharaohs were allowed to eat them. This is why they were considered a food for only a chosen few.*

*In Ancient Greece mushrooms were particularly feared as they were considered poisonous. They later became a part of popular folklore thanks to poems and fantastic legends. According to one of these, mushrooms originated from breadcrumbs that fell from two loaves of bread that Jesus and Saint Peter were eating as they walked through the forest; one of the two loaves was white and the other black, and the crumbs that fell gave rise to Good and Poisonous mushrooms respectively.*

*It could be said that mushrooms earned their titles as being part of **culinary nobility** a very long time ago.*

***Porcini** mushrooms or *Boletus edulis* have always played a leading role since ancient times. Cooked, raw or dried. They can be found in fir woods, as well as oak, chestnut and beech woods, between the end of summer and autumn, especially after short spells of rain.*

**Agaricus bisporus*, or button mushroom, is a basidiomycete mushroom of the Agaricaceae family that is very popular in the kitchen. It is widely cultivated and then sold across the globe.*

***Pleurotus** is a genus of fleshy, large basidiomycete mushrooms, also known as oyster mushrooms, that are very versatile in the kitchen as they lend themselves to many recipes, are low in calories, and have a wonderful flavour and texture.*

*Mushrooms are an excellent source of minerals, in particular, phosphorus, potassium, selenium and magnesium. They also contain lysine and tryptophan, B group vitamins and certain antioxidants. Their properties also help the cardiovascular system stay in good shape.*

VESUVIO ROOF  
BAR & RESTAURANT

by "UNA cucina"

