

RISTORANTE ANNA

MENU' - FESTA ARTUSIANA 2022

Antipasti

Burrata con crudo € 11,00

Squacquerone e fichi caramellati € 8,00

Sformato di zucchini passati ric. N. 451 € 11,00

Affettati misti € 12,00

Primi

Tagliatelle al Ragù € 11,00

Tagliatelle col prosciutto ric. N. 69 € 11,00

Paglia e Fieno con i funghi € 12,00

Cappelletti al ragù € 13,00

Tortelli patate burro e fossa € 13,00

Secondi

Coniglio al forno € 13,00

Tartare € 20,00

Carpaccio al forno con sale grosso e rosmarino € 13,00

Roast beef ric. N. 521 € 13,00

Polpette in umido con piselli € 12,00

Contorni

Pomodori ripieni ric. N. 430 € 6,00

Patate al forno € 5,00

Fagiolino saltato aop € 6,00

Dolci

Zuppa Inglese Artusiana ric. N. 675 € 6,00

Mascarpone con fragole € 6,00

Sorbetto al caffè € 4,50

Sorbetto al limone € 4,50

Cocktail

...Pellegrino Artusi ne "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene", nella sezione liquori, alla ricetta 750 descrive la preparazione del "Nocino". Lo descrive come un liquore grato di sapore ed esercita un'azione stomatica e tonica. Tornando alla nostra epoca, un modo accattivante per gustare il "Nocino" nelle calde serate estive è quello di servirlo ben ghiacciato miscelato con "Soda". Prende così Vita il NocinoGlacè', una bibita saporita poco alcolica adatta per essere consumata a tutte le ore per rinfrescarsi grazie alla genialità di Pellegrino Artusi .Massimilano Masoni .

Nocino Glacè € 7,00

Altresì, Pellegrino Artusi, nella ricetta 747 dello stesso testo racconta della preparazione del Rosolio Di Cedro. In chiave chiaramente moderna il liquore al cedro Riviera ricorda quello che era l'ancestrale Rosolio Al Cedro. Risulta essere un liquore molto versatile dalla gradazione alcolica contenuta che permette la creazione di LongDrinks dissetanti e piacevolmente alcolici.

Attingendo dal ricettario da me creato andrò a proporre il RivieraSpritz, una BibitaSaporita fresca e dissetante adatta alle calde serate della festa Artusiana

Riviera Spritz € 6,00