



PASSAPAROLA
BOTTEGA CONTEMPORANEA

— STORIE DI TERRA E — RICORDI

Questo non è un menu.

È un diario di viaggio, un racconto che unisce le radici siciliane e campane della mia famiglia alla terra che mi ha cresciuto: il Piemonte.

Ogni piatto nasce dal ricordo vivo dei profumi di casa, dei colori degli agrumi, del grano maturo, delle corse tra gli uliveti e del vento caldo che portava il profumo del pranzo come una promessa.

È una cucina che intreccia memoria e scoperta. Una ricerca continua dell'autenticità, fatta di ingredienti scelti con cura, di relazioni vere con i produttori e di una visione contemporanea della tradizione.

Credo nel valore delle piccole cose, nella cultura gastronomica che si tramanda, evolve e resiste.

Per questo BottegaContemporanea è parte dell'Alleanza Slow Food: perché un futuro sostenibile comincia dal piatto.

SELEZIONATI DA:



PREMIATA 71° PIZZERIA
MIGLIORE D'ITALIA
2026



2 SPICCHI
GAMBERO ROSSO
2026



92/100 GUIDA AI
RISTORANTI FALSTAFF
2027



TOURING CLUB ITALIANO
ECCELLENZA
GASTRONOMICA 2026



PIZZERIA SELEZIONATA
IDENTITÀ GOLOSE
2025 - 2026



MASTRO ARTIGIANO
2023-2024-2025-2026

INDICAZIONI

LEGENDA

Vi invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari, anche nel caso in cui l'allergene non sia indicato tra gli ingredienti della ricetta.

Segnalare ogni informazione è fondamentale per garantire la vostra sicurezza.

- | | | | |
|---|-----------------|----|-----------|
| 1 | GLUTINE | 8 | SENAPE |
| 2 | LATTOSIO | 9 | SEDANO |
| 3 | FRUTTA A GUSCIO | 10 | UOVA |
| 4 | PESCE | 11 | SOIA |
| 5 | MOLLUSCHI | 12 | ANIDRIDE |
| 6 | CROSTACEI | | SOLFOROSA |
| 7 | SESAMO | | |



VEGETARIANO



PRESIDIO SLOW FOOD



PICCANTE

NON EFFETTUIAMO I CALCOLI DEI CONTI SEPARATI.

COPERTO 2,50 €

In caso di emissione di fattura, il cliente deve comunicarlo prima del pagamento.

Per garantire la massima sicurezza e qualità, alcune preparazioni vengono abbattute di temperatura secondo normativa HACCP.



— ANTIPASTI — LIQUIDI

GIN TONIC

MACAJA

| 13.00 € |

Gin premium delle Langhe, ottenuto da botaniche come nocciola piemontese, ginepro umbro, arancia ligure, rosmarino selvatico e fiori di sambuco. Profumo di nocciola tostata, note erbacee e agrumate, corpo rotondo e finale fresco.

IONICO

| 13.00 € |

Ispirato al legame tra terra e mare, nasce da botaniche mediterranee: ginepro, mirto, cardamomo e agrumi. Fuse con acqua dell'Etna e una lieve nota salina. Fresco, minerale e iodato, evoca la brezza marina e la roccia vulcanica siciliana.

FAVIGNANA

| 13.00 € |

Gin mediterraneo con botaniche coltivate e raccolte sull'isola di Favignana: scorze di limone, mirto selvatico, foglie d'ulivo, camomilla e menta dolce. Fresco e agrumato, con eleganti note erbacee e marine che evocano il profumo marino.

VERMOUTH

IL PROFESSORE

| 6.00 € |

Vermouth del Professore, ricco e aromatico, tra agrumi, spezie ed erbe officinali, con un finale lungo e pulito.

COCCHI STORICO

| 6.00 € |

Storico Vermouth di Torino Cocchi, ricco e avvolgente, tra agrumi, cacao ed erbe officinali, con un finale amaricante elegante e persistente.

CARLO ALBERTO ROSSO RISERVA

| 6.50 € |

Carlo Alberto Riserva, Vermouth Rosso Superiore, intenso e avvolgente, tra frutta rossa, vaniglia e spezie, con un profilo aromatico complesso e un finale lungo e armonico.

COCKTAIL

ALTA ETNA SPRITZ

| 10.00 € |

Alta Langa DOCG, Etna Bitter e zest di arancio.

BOSCO ARSO

| 13.00 € |

Vermouth Rosso di Torino, gin piemontese, barolo chinato e polvere di porcino.



TORINO ZERO

| 8.00 € |

Vol0 vermouth analcolico, succo di limone di Sicilia, soda e arancio essiccato.



— DEGUSTAZIONE — RADICI

Un percorso tra Piemonte e Sud, nella nostra idea di cucina.
Piatti che nascono da memoria e ricerca, pensati per essere condivisi e
rispettati nel loro equilibrio.

AMUSE BOUCHE

TERRA MORBIDA

Crema di topinambur, uovo poché croccante, burro nocciola, scaglie
di tartufo nero.

| 2 - 10 |

CONFINE CIRCOLARE

Polpetta di guancia stracotta, panata nel sesamo di Ispica e crema di
zucca arrosto al rosmarino.

| 1 - 2 - 7 - 9 - 10 - 12 |

PERSIANA E MALGA

Tortelloni fatti in casa ripieni di parmigiana di melanzana su fonduta di
toma di capra, pomodoro bruciato ed emulsione di basilico.

| 1 - 2 - 10 |

SELVA E TAROCCO

Stracotto di cervo*, purea di carote all'arancio tarocco e cavolo nero
brasato.

| 2 - 12 |

GELATO GASTRONOMICO

| 60,00 € |

ABBINAMENTO VINI

Percorso vini in abbinamento, 3 calici selezionati dal nostro sommelier
per accompagnare ogni piatto.

| 20,00 € |



— DEGUSTAZIONE — RICORDI —

Un percorso che attraversa i nostri tre impasti: una pizza per ciascuno, dalla stesura sottile alla lunga fermentazione, fino al panificato gastronomico.

Tre modi diversi di intendere la pizza, tra impasto, materia e territorio.

AMUSE BOUCHE

'O' RRAÙ Bòta-Crock

Fior di latte artigianale. **IN USCITA:** ragù napoletano tradizionale a lunga cottura, scaglie di Ragusano DOP e foglie di basilico.

| 1 - 2 - 9 |

A L'È PRÒPI BONA Lunga fermentazione

Fior di latte artigianale e patate al forno con erbe aromatiche. **IN USCITA:** chutney di peperone rosso, salsiccia tipo Bra, fonduta di Castelmagno DOP.

| 1 - 2 - 12 |

TEXTURE DEL SUD Gastronomico

IN USCITA: Stracciatella di Andria, parmigiana di melanzane*, ricotta salata di pecora ed emulsione di basilico.

| 1 - 2 |

ROSSO SALINO Gastronomico

IN USCITA: Stracciatella affumicata, tartara di gambero rosso*, foglia di capperi e umibudo.

| 1 - 2 - 6 - 12 |

| 38,00 € |

Il percorso degustazione è disponibile tutte le sere, escluso il sabato.

È pensato per un minimo di due persone.

Per rispetto dell'equilibrio dei piatti non sono previste modifiche.

Coperto e acqua inclusi. Bevande e caffè esclusi.



— SUSHI —

PIEMONTESE

Fassona piemontese lavorata a crudo.

Sapori che si muovono tra Piemonte e Sud, seguendo la nostra idea di cucina. Un equilibrio tra tecnica, materia e memoria.

4 ROLL

8 ROLL

PARLA PÀ

| 7.00 € | | 13.00 € |

CUORE: Crema di blu del Moncenisio.

ESTERNO: Salsiccia tipo Bra, maionese alla nocciola, porri croccanti e nocciola Piemonte IGP.

| 2 - 3 - 10 |

MASLE SICULO

| 7.00 € | | 13.00 € |

CUORE: Salsiccia tipo Bra.

ESTERNO: Battuta a coltello di sottofiletto di Fassona piemontese, julienne di melanzane sott'olio, pomodoro ciliegino di Pachino semi-dry e maionese alla menta piperita.

| 10 - 12 |

VA BIN PAREJ

| 8.00 € | | 15.00 € |

CUORE: Battuta a coltello di sottofiletto di Fassona piemontese

ESTERNO: Chutney di zucca, lardo di Moncalieri e Montebore. 🌶️
Roll affumicato al legno di mandorlo e ulivo.

| 1 - 2 - 12 |

BERLICA BARBIS

| 8.00 € | | 15.00 € |

CUORE: Pulled di cervo alla Barbera d'Asti DOC.

ESTERNO: In tempura di panko, crème fraîche al tommino piemontese e chips di topinambur.

| 1 - 2 - 9 - 12 |

Il nostro sushi piemontese incontra una riduzione di Nebbiolo d'Alba
DOC alle pedemontane.

| 11 - 12 |



— LA CUCINA —

ANTIPASTI



TERRA MORBIDA

| 12.50 € |

Crema di topinambur, uovo poché croccante, burro nocciola, scaglie di tartufo nero.

| 2 - 10 |

L'OTTAVO TAGLIO

| 11.50 € |

Lingua di manzo, crema di pane integrale, melassa di melograno e chips di cavolo nero.

| 1 - 2 - 12 |



GENTIL DI LANGA

| 14.50 € |

Battuta di fassona piemontese, crema di robiola Bosina, senape à l'ancienne con miele di api nere sicule al castagno 🍷 e cialda croccante di castagne.

| 1 - 2 - 3 - 8 - 9 |

IL RITO DEL MARE

| 18.00 € |

Sashimi di tonno*, garum di tonno, polvere di limone nero di Sicilia e finocchio croccante, cialda di sesamo di Ispica 🍷 e consommé al Lapsang Souchong, versato al tavolo da teiera giapponese.

| 1 - 4 - 7 - 9 |

LA CONDIVISIONE

IDEALE PER 2-3 PERSONE

FRICIULE D'AST

| 14.50 € |

Pasta lievitata frita con lardo di Moncalieri, nocciola al miele e fonduta di Castelmagno DOP.

| 1 - 2 - 3 |



— LA CUCINA —
PRIMI
—



PERSIANA E MALGA

| 16.00 € |

Tortelloni fatti in casa ripieni di parmigiana di melanzana su fonduta di toma di capra, pomodoro bruciato ed emulsione di basilico.

| 1 - 2 - 10 |

PÈR BIN FÀIT

| 16.00 € |

Tajarin con ragù di salsiccia tipo Bra, jus ristretto al Ruchè di Castagnole Monferrato e chips di cipolla bionda.

| 1 - 10 - 12 |



IJ JIGANT DÈL BÒSCH

| 17.00 € |

Riso gigante di Vercelli con fonduta di blu di capra, crema di zucca arrostita al rosmarino e cardoncelli brasati.

| 2 - 9 - 12 |

GRANO E CORALLO

| 21.00 € |

Spaghetti di grani antichi siciliani con bisque e tartara di gambero rosso del Mediterraneo*, umibudo e zest di limone nero di Sicilia.

| 1 - 2 - 6 - 9 - 12 |



— LA CUCINA —
SECONDI
—

AMBRA ARSA

| € 20.50 |

Petto d'anatra, crema di pastinaca, albicocche al Marsala vergine e perlage di caffè 100% arabica del Guatemala.

| 2 - 12 |

SELVA E TAROCCO

| € 20.50 |

Stracotto di cervo*, purea di carote all'arancio tarocco e cavolo nero brasato.

| 2 - 12 |



OMBRA E RADICI

| € 21.00 |

Tagliata di sottofiletto di fassona panata con nocciola Piemonte IGP vellutata di patata e senape di Langa al Barbera.

| 1 - 2 - 3 - 8 |

BRACE AMARA

| € 23.00 |

Polpo* affumicato al mandorlo e ulivo, crème fraîche al tomino piemontese, chutney di peperone rosso e puntarelle spadellate.

| 2 - 5 - 12 |

COMPAGNI DEL GUSTO



PATATE AL FORNO

| 6.50 € |



MILLEFOGLIE DI PATATE

| 7.50 € |

| 1 - 2 |



VERDURE SPADELLATE

| 7.50 € |



GIARDINO D'INVERNO

| 12.50 € |

Misticanza, sancrau di cavolo rosso, Montebore, 🌶️ senape à l'ancienne con miele di api nere sicule al castagno, 🌶️ quinoa soffiata e pera.

| 2 - 8 - 12 |



— I NOSTRI — IMPASTI

Le nostre pizze prendono forma attraverso tre interpretazioni d'impasto, pensate per valorizzare ogni ingrediente e sostenere l'equilibrio di ogni proposta.

IMPASTO LUNGA FERMENTAZIONE LA CONTEMPORANEA

Realizzato con pre-fermento (biga) e farine selezionate Bongiovanni. La lunga maturazione sviluppa profumi complessi, con note di cereale maturo. Il risultato è un cornicione alto e ben alveolato, morbido all'interno e delicatamente croccante all'esterno. Un impasto elegante, leggero e altamente digeribile, pensato per esaltare ogni ingrediente senza sovrastarlo.

Disponibile sulle pizze pop, icone e origini.

IMPASTO BÒTA-CROCK LA STESURA SOTTILE

Con farina tipo 1 del mulino Bongiovanni e metodo diretto a bassa idratazione. Steso sottile e uniforme, con cornicione appena accennato. Secco, leggero, si spezza netto al morso senza cedere sotto il condimento. La bassa idratazione e la lunga maturazione in cella sviluppano aroma e digeribilità mantenendo la base asciutta. Un impasto che cambia il modo di mangiare la pizza, non una versione più leggera della napoletana.

Disponibile sulle pizze selezionate.

IMPASTO GASTRONOMICO AD ALTA IDRATAZIONE

Con farina del Bongiovanni e Cereal Ceretto, steso su mais frantumato e semi di zucca. Alto, soffice e molto alveolato, con una base croccante che dona struttura e contrasto. L'alta idratazione lo rende estremamente leggero e arioso, pensato per sostenere condimenti più complessi. Un impasto che diventa protagonista, non solo supporto.

Disponibile solo sulle pizze gastronomiche.



— LE PIZZE —

POP



MARGHERITA NOCERINA

Anche Bòta-Crock

€ 8.50

Passata di San Marzano DOP, fior di latte artigianale, foglie di basilico e EVO DOP Monti Iblei.

| 1 - 2 |



REGINA BAROCCA

€ 10.50

Passata di San Marzano DOP. **IN USCITA:** mozzarella di bufala DOP di Eboli, datterino rosso ed emulsione di basilico.

| 1 - 2 |

NAPUL' È

Anche Bòta-Crock

€ 10.50

Passata di San Marzano DOP, fior di latte artigianale e capperi di Pantelleria IGP. **IN USCITA:** alaccia di Lampedusa 🍷 e origano dell'Etna.

| 1 - 2 - 4 |

FUMO E BOSCO

€ 10.50

Passata di San Marzano DOP, fior di latte artigianale, funghi champignon, provola affumicata di Agerola e salsiccia artigianale di Muncalè.

| 1 - 2 |

SALSICCIA E FRIARIELLI

€ 12.50

Crema di friarielli, fior di latte artigianale, salsiccia artigianale di Muncalè, friarielli e provola affumicata di Agerola.

| 1 - 2 |



INCONTRO VEGETALE

€ 13.50

Vellutata di zucca arrostita al rosmarino, fior di latte artigianale, blu del Moncenisio e funghi cardoncelli brasati. **IN USCITA:** olive verdi biologiche Nocellara del Belice.

| 1 - 2 - 12 |



BURRATA | AFFUMICATA

€ 14.50

Passata di San Marzano DOP. **IN USCITA:** 250g di burrata classica o affumicata di Andria, crema di datterino bruciato ed emulsione di basilico.

| 1 - 2 |



— LE PIZZE —
ICONE
—

'O' RRAÙ

Anche Bòta-Crock

€ 12.50

Fior di latte artigianale. **IN USCITA:** ragù napoletano tradizionale a lunga cottura, scaglie di Ragusano DOP e foglie di basilico.

| 1 - 2 - 9 |



SCIÀRA DI FUOCO

€ 14.50

Passata di datterino giallo al basilico, fior di latte, salamino di Secondigliano e cipolla di Giarratana in agrodolce. 🌶️

IN USCITA: crema di 'nduja di Spilinga e ito togarashi.

| 1 - 2 - 12 |

DOPPIA ANIMA

€ 15.00

Fior di latte artigianale. **IN USCITA:** prosciutto cotto, crochè di patate alla napoletana e fonduta di Castelmagno DOP.

| 1 - 2 - 10 - 12 |

COME NELLE VECCHIE RICETTE

€ 15.50

Passata di San Marzano DOP e melanzane a funghetto e polpette di fassona. **IN USCITA:** Stracciatella affumicata e ricotta salata di pecora.

| 1 - 2 - 10 |



— LE PIZZE —

ORIGINI



FURMÀJ PIEMONTÈIS

€ 12.00

Fior di latte artigianale, blu del Moncenisio, toma di capra, robiola Bosina e pepe affumicato di melo.

| 1 - 2 |

A L'È PRÒPI BONA

€ 13.00

Fior di latte artigianale e patate al forno con erbe aromatiche. **IN USCITA:** chutney di peperone rosso, salsiccia tipo Bra, fonduta di Castelmagno DOP.

| 1 - 2 - 12 |

TORNÈ AL FIÒCH

Anche Bòta-Crock

€ 15.00

Ombra di San Marzano DOP e fior di latte artigianale. **IN USCITA:** Foglie di misticanza, prosciutto crudo delle Langhe e robiola Bosina.

| 1 - 2 - 12 |

TRE PIAN

Anche Bòta-Crock

€ 15.50

Fior di latte artigianale e funghi cardoncelli brasati. **IN USCITA:** lardo artigianale di Moncalieri e Montebore. 🍷

| 1 - 2 - 12 |



FIGLIA DELL'ETNA

Anche Bòta-Crock

€ 12.00

Fior di latte artigianale, cipolla di Giarratana in agrodolce 🍷 e capperi di Pantelleria IGP. **IN USCITA:** ciliegino di Pachino semi-dry e scaglie di ricotta salata di pecora.

| 1 - 2 - 12 |

ORO DEL BAHAR

Anche Bòta-Crock

€ 14.00

Passata di datterino giallo al basilico. **IN USCITA:** stracciatella affumicata, alaccia di Lampedusa, 🍷 foglie di capperi, cenere di oliva e ito togarashi.

| 1 - 2 - 4 - 12 |

A' MÈ TERRA

€ 15.50

Passata di San Marzano DOP, fior di latte artigianale e carciofini alla brace sott'olio. **IN USCITA:** prosciutto cotto, olive verdi biologiche Nocellara del Belice e ragusano stagionato DOP.

| 1 - 2 - 12 |

SICILIANO FUORI SEDE

€ 15.00

Passata di datterino giallo al basilico, fior di latte artigianale. **IN USCITA:** mortadella di suino nero e pesto di pistacchio tostato. **CORNICIONE:** ripieno di ricotta di panna e pepe.

| 1 - 2 - 3 - 12 |



— LE PIZZE —

GASTRONOMICHE

Le focacce contemporanee sono creazioni complete: ogni elemento è studiato per mantenerne l'equilibrio, per questo non prevedono modifiche.



TEXTURE DEL SUD

| € 16.00 |

IN USCITA: Stracciatella di Andria, parmigiana di melanzane*, ricotta salata di pecora ed emulsione di basilico.

| 1 - 2 |

DA BERE CON: Timorasso Derthona DOC, Piccolo Derthona • Walter Massa

BIANCO DI BRA

| € 16.50 |

IN USCITA: Stracciatella affumicata, ragù bianco di salsiccia tipo Bra, porri croccanti e gelée di aceto di mele biologico.

| 1 - 2 - 9 - 12 |

DA BERE CON: Barbera d'Asti DOCG, Montebruna • Az. Agr. Braida

| 1713 | REGNO BREVE

| € 17.50 |

FOCACCIA RIPIENA DI: Stracciatella di Andria, chips di zuccina, prosciutto crudo delle Langhe, fonduta di toma di capra e ciliegino di Pachino semi-dry.

| 1 - 2 - 12 |

DA BERE CON: Alta Langa DOCG, Espressione Noir • Az. Agr. Cocchi

LA TRIFULA SUTA IL RAUL

| € 22.00 |

IN USCITA: Battuta di sottofiletto di fassona, fonduta di Castelmagno DOP e lamelle di tartufo nero.

| 1 - 2 |

DA BERE CON: Langhe Nebbiolo DOC, Ginestrino • Az. Agr. Conterno Fantino

— LA CARTA — DEI VINI

La nostra carta dei vini è in continuo movimento.
Per questo abbiamo scelto di avere la versione estesa, accessibile tramite
QR CODE.

I vini al calice cambiano settimanalmente: chiedete al nostro sommelier
di sala, sarà felice di guidarvi tra le etichette in selezione.



CELLAR DOOR AWARD 2026 E 2027

Riconoscimento assegnato da Decanto, inserito nella guida Untold, alle migliori carte dei vini d'Italia, per varietà geografica, tipicità regionale e cura nella selezione.

BEVANDE

SPAREA

MINERALE NATURALE - FRIZZANTE

75 cl | € 3.00 |

MOLE COLA

COLA - ZERO

33 cl | € 3.50 |

CORTESE

GAZZOSA - ARANCIATA

30 cl | € 3.50 |



— LA CARTA — DELLE BIRRE

MORETTI RICETTA ORIGINALE

4,6 VOL.

20 cl | € 5.00 |

40 cl. | € 6.00 |

MORETTI LA ROSSA

7,2 VOL.

20 cl | € 5.50 |

40 cl. | € 6.50 |

LE ARTIGIANALI

Anche per le birre abbiamo scelto due piccole realtà del territorio: Santa Brigida a Moncalieri e La Granda a Legnasco.

Come noi, ogni giorno scelgono la nostra terra, la filiera corta e il rapporto diretto con chi produce.

SANTA BRIGIDA | MICRO - BIRRIFICIO A MONCALIERI |

LUIS WEIZEN BAVARESE

2,5% VOL.

50 cl.

| € 8.00 |

Color paglierino opalescente, corpo leggero e aromi di cereali e chiodi di garofano.

FEARM RAUCHEN WEIZEN BAVARESE

5,0% VOL.

50 cl.

| € 11.00 |

Color dorato opalescente, corpo medio e aromi di cereali tostati e affumicati.

COLL BERLINER WEIZEN

3,0% VOL.

50 cl.

| € 13.50 |

Color paglierino opalescente, corpo leggero e aromi tenui di malto e acido lattico.

BETH BOCK WEIZEN BAVARESE

8,0% VOL.

50 cl.

| € 14.50 |

Color ramato opalescente, corpo medio e aromi tenui di miele e caramello.

LA GRANDA | BIRRIFICIO A LEGNASCO |

KLOE LAGER

5,0% VOL.

33 cl

| € 7.50 |

Color dorato brillante, corpo morbido e scorrevole, aromi di malto, cereale e leggere note di miele.

KEI OS IPA

5,0% VOL.

33 cl

| € 9.00 |

Color dorato, corpo medio e aromi intensi di agrumi e frutta tropicale, con finale fresco e piacevolmente amaro.

FLOOKE AMBER LAGER

6,5% VOL.

33 cl

| € 9.50 |

Color ambrato, corpo pieno e morbido, aromi di malto tostato, caramello, caffè e leggere note di cioccolato.

Tutte le birre contengono glutine



MATERIA

UNA STORIA DIETRO AD
OGNI SCELTA

MONTEBORE

Valli Curone e Borbera, Piemonte

01

Un formaggio di latte crudo vaccino e ovino, con tre piccoli piani sovrapposti come una torta nuziale. La tradizione racconta che Leonardo da Vinci lo scelse per le nozze di Isabella d'Aragona e Gian Galeazzo Sforza nel 1489. Recuperato dopo anni di abbandono, è latteo e burroso; con la stagionatura emergono note di castagna ed erbe.

AL PALATO

Latte, burro, erbe e castagna.



NEL MENU

Va bin parej · Giardino d'inverno · Tre pian

CIPOLLA DI GIARRATANA

Giarratana, Monti Iblei, Sicilia

02

Grande, bianca e leggermente schiacciata, è una cipolla dalla dolcezza delicata, mai pungente. Coltivata negli Iblei, può raggiungere dimensioni sorprendenti. La polpa carnosa è piacevole anche cruda; cotta diventa morbida e avvolgente. Nel nostro menu la lavorazione in agrodolce ne esalta l'equilibrio.

AL PALATO

Dolce, delicata, carnosa.



NEL MENU

Sciàra di fuoco · Figlia dell'Etna

SALSICCIA DI BRA

Bra, Cuneo, Piemonte

03

Un insaccato fresco della tradizione braidese, a prevalenza di carne bovina, dalla grana fine e dal colore rosato. Le sue origini si legano alla comunità ebraica di Cherasco, per la quale veniva preparato senza carne suina; nella ricetta attuale entra anche la pancetta. Delicato e aromatico, racconta la cultura dei macellai di Bra e la cucina delle Langhe.



AL PALATO

Delicata, morbida, succosa, con leggere note speziate.

NEL MENU

Parla Pà · Masle siculo · Për bin fàit · A l'è pròpi bona · Bianco di Bra

ALACCIA DI LAMPEDUSA

Isola di Lampedusa, Sicilia

04



AL PALATO

Sapidità marina e carattere deciso.

Un pesce azzurro dal dorso verde scuro, dai fianchi argentati e da una sottile striscia dorata. L'alaccia appartiene alla memoria marinara di Lampedusa. Il Presidio tutela la sua conservazione tradizionale: dopo la pesca il pesce riposa sotto sale, prima di essere lavato in salamoia e posto sott'olio. Una lavorazione che custodisce il gusto del mare.

NEL MENU

Napul'è · Oro del Bahar

MIELE DI API NERE SICULE

Dolcezza siciliana

05

Il miele al castagno ha un colore ambrato scuro, un profumo intenso e tannico e un finale amarognolo. Nasce dal lavoro dell'ape nera sicula, una sottospecie autoctona dall'addome scuro, adattata al clima dell'isola. Il Presidio sostiene il suo recupero e l'allevamento, proteggendo la biodiversità siciliana. Nel nostro menu incontra la senape à l'ancienne.



AL PALATO

Intenso, tannico, con finale amarognolo.

NEL MENU

Gentil di Langa · Giardino d'inverno

06

RISO GIGANTE DI VERCELLI

Vercellese, Piemonte



Una varietà storica dal chicco grande e affusolato, selezionata negli anni quaranta e molto coltivata nel Vercellese del dopoguerra.

Messa da parte a favore di risi più produttivi è stata recuperata da agricoltori che ne custodiscono le sementi. Il nome Gigante richiama la taglia alta della pianta.

AL PALATO

Chicco consistente

NEL MENU

Ij jìgant dël bòsch

CASTELMAGNO

Valle Grana, Cuneo, Piemonte

07

Un formaggio di montagna della Valle Grana, prodotto con latte vaccino crudo e possibili aggiunte di latte ovino o caprino. La sua storia affonda nel Medioevo, quando le forme erano usate anche per pagare tributi al marchese di Saluzzo. La pasta è friabile e può sviluppare venature blu-verdi con la maturazione; in fonduta diventa cremosa e avvolgente.

AL PALATO

Saporito, lattico, friabile; più intenso con la stagionatura.

NEL MENU

Friciule d'Ast · Doppia anima ·
A l'è pròpi bona · La trifula suta il raul



LAPSANG SOUCHONG

Tradizione del Fujian, Cina

08

AL PALATO

Fumo di pino, legno e resina

Un tè nero della tradizione cinese, nella versione affumicata lavorato con il fumo del legno di pino. L'infuso ha un colore ambrato e un profumo che richiama il legno, il fuoco e la resina. In cucina il suo carattere aromatico diventa un ponte tra ingredienti diversi. Nel nostro menu entra nel consommé che si serve con il tonno, versato al tavolo con la teiera giapponese.



NEL MENU

Il rito del mare

09 ITO TOGARASHI

La spezia del Giappone

Fili sottilissimi di peperoncino rosso essiccato, leggeri come piccoli tratti di colore. Usati nella cucina giapponese come finitura, aggiungono una nota piccante e una presenza visiva elegante.

AL PALATO

Nota di peperoncino, calore e finale asciutto.

NEL MENU

Sciàra di fuoco · Oro del Bahar



GARUM DI TONNO

Tradizione Mediterranea

10

Un condimento di tonno che richiama le salse di pesce dell'antico Mediterraneo. Già nella cucina romana il garum insaporiva molti piatti: a Pompei, anfore e mosaici ne raccontano la produzione e il commercio. Oggi il garum di tonno porta sapidità e umami, con caratteristiche che variano secondo la ricetta del produttore. Ne bastano piccole quantità per dare profondità al sashimi.

AL PALATO

Sapidità marina, umami e lunga persistenza

NEL MENU

Il rito del mare



UMIBUDO

Uva di mare. Tradizione di Okinawa

11

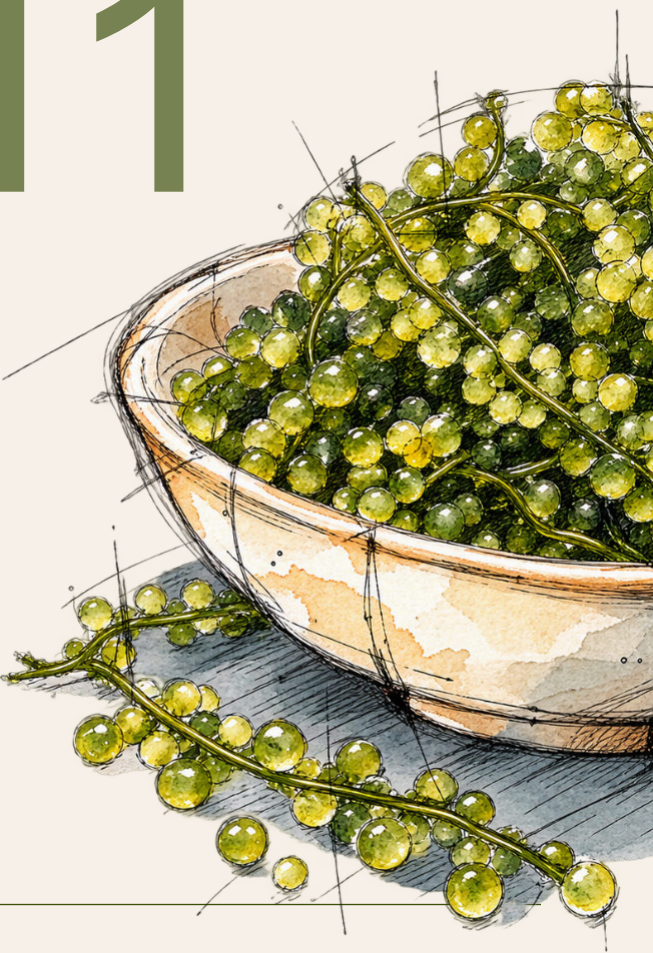
Piccoli grappoli verdi che ricordano un caviale vegetale: l'umibudo è un'alga dalla forma delicata e dal gusto fresco e iodato. Le sue minuscole sfere scoppiano al morso, liberando una piacevole nota marina. Legato alla cucina di Okinawa, aggiunge consistenza e freschezza ai piatti di pesce. Nel nostro menu incontra il gambero rosso, tra la focaccia e lo spaghetti.

AL PALATO

Fresco, iodato, con piccole sfere croccanti.

NEL MENU

Rosso salino · Grano e corallo



POLVERE DI LIMONE NERO

Limone di Sicilia, Ispirazione Persiana

12

La nostra polvere di limone nero nasce dal limone di Sicilia. Per la lavorazione ci ispiriamo alla tradizione persiana dei limoo omani, gli agrumi essiccati che profumano gli stufati. L'essiccazione scurisce il frutto e ne concentra i profumi; la macinatura lo trasforma in una spezia intensa. Ne basta un pizzico per dare carattere ai crudi e ai piatti di mare.

AL PALATO

Agrumato, acidulo, terroso e persistente.

NEL MENU

Il rito del mare · Grano e corallo

