

GAGGENAU

Percorsi, il Ricettario / Paths, the Cookbook

**GAGGENAU**



## Indice / Index

7	Introduzione <i>Foreword</i>
11	Chef Luigi Taglienti / Sulla stessa lunghezza d'onda <i>Luigi Taglienti Chef / On the same wavelength</i>
17	Metodi & Tecniche <i>Methods and Techniques</i>
23	Menu Progressive
45	Menu Cultivated
67	Menu Extraordinary
89	Menu Conscientious
111	Pietra <i>Stone</i>
125	Appendice delle ricette base della tradizione italiana <i>Appendix of the Italian traditional basic recipes</i>

## Tracciare e intrecciare percorsi

Gaggenau è un percorso tracciato sulla linea di un tempo che è plurisecolare.

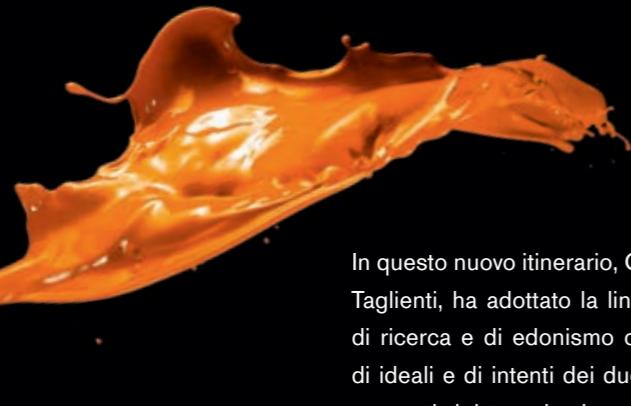
Nella storia il marchio ha trovato spazio, è cresciuto e si è evoluto, intrecciando nel suo altri percorsi. Nei suoi 335 anni di rotta ininterrotta, Gaggenau ha incontrato eventi di immensa portata - talvolta favorevoli, talvolta avversi - adattandosi con resilienza per diventare sinonimo di tecnologia ed eleganza senza tempo.

Consapevole che la longevità non è un'eredità impolverata né vanagloria, Gaggenau, con acutezza e lungimiranza, ha custodito e curato il suo privilegio di storicità mantenendo integra la sua identità e facendola prosperare vivendo appieno ogni *esprit du temps*.

La personalità del marchio si regge su quattro solidi pilastri, granitiche certezze che si configurano come tratti distintivi del suo DNA: Gaggenau è progressivo, erudito, straordinario e coscienzioso. *Progressive, Cultivated, Extraordinary and Conscientious*. Nozioni forti ma intrinsecamente flessibili, pronte a declinarsi in forme che sanno rispondere al diktat di tradizione come innovazione, di un'avanguardia che non mai è disposta a scendere a compromessi sulla qualità, che mira sempre all'eccellenza.

In questo nuovo itinerario, Gaggenau, dialogando con lo chef Luigi Taglienti, ha adottato la lingua italiana per parlare di artigianalità, di ricerca e di edonismo consapevole in cucina. La condivisione di ideali e di intenti dei due interlocutori ha fatto sì che nei menu proposti si rintraccino in maniera puntuale sia lo spirito del marchio che la firma dello chef: preparazioni dove l'ostentazione tecnica cede il passo a una cucina essenziale ma innovativa, squisita e salubre, dalla genealogia mediterranea ma con uno sguardo rivolto al mondo. La bussola dei quattro punti cardinali del brand ha permesso ai due protagonisti del viaggio di tracciare percorsi inediti, disegnandoli su una mappa.

Il ricettario che vi proponiamo è una raccolta cartografica e un diario di bordo scritto a quattro mani, dove il contributo delle due parti è sinergico e armonioso. Condividerne vi invitiamo a seguire quegli stessi percorsi: avventuratevi, gustateli.



## Tracing and weaving paths

Gaggenau is a path traced along the lines of a time spanning many centuries.

Over time, the brand has made its own niche, has grown and evolved, intertwining its own journey with other paths. In its 335-year unbroken course, Gaggenau has faced events of tremendous impact – at times favorable, at times adverse – and has adapted with great resilience, thus becoming the synonym of timeless technology and elegance.

Being fully aware that longevity is neither a dusty birthright nor the fruit of boastfulness, Gaggenau has preserved and nurtured the privilege of its historical heritage with intelligence and foresight, maintaining a flawless identity and allowing it to thrive in every *esprit du temps*.



Four granitic pillars, four unwavering certitudes are at the foundation of the brand's identity and constitute the company's DNA. Gaggenau is Progressive, Cultivated, Extraordinary and Conscientious. Powerful and flexible concepts ready to transform themselves into different ways that can respond to the diktat of tradition such as innovation and of cutting-edge leadership that is never willing to compromise on quality and that aims for excellence at all times.

In tracing this new path, Gaggenau has initiated an open dialogue with Chef Luigi Taglienti, choosing the Italian language to talk about craftsmanship, research and conscious hedonism in the kitchen. Our sharing of ideals and purpose has ensured that the menus proposed reflect and highlight both the spirit of the brand and the Chef's signature. Dishes in which technical ostentation gives way to an essential but innovative cuisine, an exquisite and healthy culinary fare with Mediterranean roots and an eye open to the world. The four cardinal points of the Gaggenau compass has made it possible for two protagonists of this journey to trace unchartered paths drawing them on a map.

Our recipe book is a cartographic collection and a travel journal written hand-in-hand where the individual contributions are harmonious and collaborative. By sharing it, we are inviting you to follow those same paths: take part in this adventure.

## Le nostre tappe, la nostra eredità

È il **1683** quando **Ludwig Wilhelm von Baden** - un nobile di grande influenza nell'area della Foresta Nera entro quale era compreso il villaggio di Gaggenau – decise di sfruttare il territorio e il potenziale delle sue maestranze. Nacquero la prima forgia e fornace, e una narrazione che da allora non si è mai conclusa.

L'epifania dell'industrializzazione a Gaggenau si data al **1873**. Nel turbine delle rivoluzioni ottocentesche, **Michael Flürsheim**, un economista georgista, rileva la fonderia, deviando la produzione verso la costruzione di macchine agricole, oggetti in metallo e utensili dal carattere pionieristico. Basta poco più di un decennio e Gaggenau viene battezzata **la fabbrica delle novità**. Dal **1887** le officine Gaggenau avviano la produzione di insegne pubblicitarie e, dal **1891**, della nota bicicletta Badenia. Sopravvivendo alle difficoltà conseguenti al primo conflitto mondiale, Gaggenau risorge sotto la guida del **Dr. Otto von Blanquet**. È dal **1931** che la missione si focalizza sulla realizzazione di straordinari elettrodomestici da cucina. Grazie anche alla padronanza di una ricercata tecnica di smaltatura, le cucine a gas e a carbone del brand iniziano a imporsi sul mercato, ma è con l'avanguardia della produzione di cucine elettriche, più sicure e confortevoli, che Gaggenau confermerà il suo indiscutibile primato, diventando azienda leader del settore.

Nel **1956** le redini passano a **Georg von Blanquet**, la nuova figura trainante dell'azienda. Animato dalla passione per la cucina, promuove una progettazione rivolta verso l'inesplorato, dove l'avanguardia tecnologica e la cura del design vanno di pari passo. **Da quasi 90 anni**, Gaggenau continua a perseguire questa missione, portando nelle case un'offerta paragonabile a quella rivolta alla ristorazione professionale, coniugandola a un'estetica raffinata, sobria, eterna.

## Our Milestones, our Legacy

*Ludwig Wilhelm von Baden was a seventeenth century nobleman of great influence who lived near the village of Gaggenau in the Black Forest in Germany. In 1683, von Baden decided to tap into the resources of the territory and the potential of its workers opening the first forge and the furnace. Since that moment a story that still continues today took place.*

*The birth of industrialization in Gaggenau dates back to 1873. In the whirlwind of the on-going nineteenth-century revolutions, Georgist economist Michael Flürsheim took over the foundry and redirected production towards the construction of agricultural machinery, metal ware and cutting-edge tools. Just over a decade later, Gaggenau was christened "the Establishment for Novelties". In 1887, Gaggenau plants started producing enamel-advertising signs and in 1891, the famous Badenia Bicycle is launched. Having survived the difficulties resulting from the First World War, Gaggenau rose from the ashes under the guidance of Dr. Otto von Blanquet. Since 1931, the company's mission has focused on the creation of extraordinary kitchen appliances. Thanks to Gaggenau's mastery of the refined enameling technique, the brand's gas and coal kitchens started making a name for themselves on the market. Gaggenau, however, conquered its indisputable leadership thanks to the production of innovative electric kitchens that were safer and easier to operate, thus becoming a top company in the sector.*

*In 1956, Georg von Blanquet took the helm and became the new leading figure of the company. Animated by his passion for cooking, he encouraged exploring the unknown where cutting-edge technology and design go hand in hand.*

*For almost 90 years, Gaggenau has continued to pursue the mission of offering private households kitchen solutions that are comparable to those of professional restaurateurs and combining its proposals with a refined, sober, eternal style.*



## Sulla stessa lunghezza d'onda



# Chef Luigi Taglienti

"La mia cucina parte dai sapori e dai profumi della memoria, sviluppandosi in un racconto volto a risollevarre dall'oblio quel bagaglio di antiche sapienze di cui è complice il processo di globalizzazione. È attraverso la sperimentazione e lo studio che persegua l'obiettivo di salvaguardare il patrimonio gastronomico legato alla mia storia, alle mie origini, all'Italia tutta, adottando sfumature olfattive ed emozionali in grado di elevare queste eredità, evolvendole. Per questo progetto, ho declinato la mia filosofia in cucina alla proposta del marchio Gaggenau. Un brand che è sinonimo di un'eleganza senza tempo, dotato di un'offerta tecnologica paragonabile a quella delle grandi cucine professionali. Mi sono trovato pienamente a mio agio con Gaggenau perché cucinare in casa come nel mio ristorante è un grande valore aggiunto. La precisione delle strumentazioni mi ha concesso di ingegnarmi e divertirmi, proponendo dei percorsi di gusto ricercati, professionali ma perfettamente riproducibili nell'ambiente domestico.

Ho sviluppato cinque menu, partendo dalla ricerca di materie prime eccellenti a cui è seguito l'istinto, la naturalezza del gesto grazie all'impiego di tecniche non ostentate, pienamente al servizio dell'ingrediente. Penso al vapore, una tecnica sempre più presente nel mio ristorante, che mi permette di proporre una cucina essenziale, diretta. Nei percorsi che vi presento, troverete tanto della mia biografia. Come nella pizza, cotta magistralmente grazie all'uso della pietra refrattaria, che ho sviluppato in due tempi: la prima arricchita secondo una ricetta tradizionale della mia terra, la Liguria; la seconda, invece, utilizzando la base come un foglio bianco per esprimere aromaticità e sentori che guidano nel sud della Francia.

Nel processo che ha generato questi piatti la dimensione ludica non è esclusa. Mi sono divertito e vi invito a divertirvi, proponendo la ricetta della Capasanta e il cardoncello: un gioco di camouflage tra texture e forme dove i due ingredienti, trattati per mezzo della stessa tecnica, pur apparendo indistinguibili agli occhi, riveleranno al palato tutta la loro diversità.

L'italianità sarà il *fil rouge* tra le ricette, un minimo comun denominatore tanto negli ingredienti quanto nei metodi di cottura. Parliamo la lingua nostrana quando brasiamo il Musetto di vitello nello spumante Franciacorta, ritroviamo i sentori di una tradizionale impepata di cozze mentre verseremo uno iodato infuso al plancton sulla crosta aromatizzata di sale sopra cui adagiare i Frutti di mare. Piatti evocativi e insieme dinamici, innovativi. Le acidità entrano nella mia cucina come una firma, anticipandovi e giustificando così l'importante presenza di agrumi, aceti e riduzione di vini che troverete nelle ricette. Sono queste componenti essenziali per amplificare i sapori, entrando in sinergia con il gusto italiano e regalandoci brio, velocità, forza e freschezza ai piatti".

## In the same wavelenght

*"My cuisine is rooted in flavors and aromas of memory developing itself into a story that brings back from oblivion the ancient wisdom and knowledge, which has been set aside by the complicit process of globalization. Through experimentation and study, I pursue the goal of safeguarding the gastronomic heritage intertwined with my history and origins, with Italy as well, using different shades of emotions and "fragrances" that raise and evolve these legacies. For this project, I have shaped my philosophy in the kitchen along the lines of the Gaggenau brand. A brand that is synonymous with timeless elegance and with a technological offer, which is comparable to that of great professional kitchens. I found myself completely at ease with Gaggenau: given that cooking at home and in my restaurant are for me both of great added value. The precision of their appliances has allowed me to explore creativity and to enjoy myself while suggesting refined and professional itineraries of taste and flavors that can be perfectly recreated in a domestic environment.*

*I have developed five menus, which are rooted in the search of outstanding ingredients. Other key elements are instinct and the spontaneity of gestures and motion by using unpretentious techniques that are fully at the service of the ingredient. For example, the use of steam cooking, a technique that is increasingly present in my restaurant and that allows me to offer a direct and essential cuisine. Much of my life experience is reflected in the culinary journey I am sharing with you. As in the case of pizza, which is cooked masterfully employing a refractory stone and that I have reinterpreted with two variations. The first, a pizza that is enriched following a traditional recipe of Liguria, my homeland; the second pizza, on the other hand, uses the base as a sheet of blank paper to outline and express the aromatic qualities and scents that belong to Southern France.*

*The playful dimension is a part of the process that generated these dishes. I had fun and I invite you to enjoy yourself when following my Capasanta & Cardoncello recipe: a camouflage game between textures and shapes of the sea scallop and of the king oyster mushroom. A playground where the two ingredients are treated using the same technique and appear identical to the eye, revealing their uniqueness and diversity only once they reach the palate.*

*The Italian spirit is the common thread linking the recipes, a minimum common denominator both in the ingredients and in the cooking techniques. We speak our language, Italian, when we are braising veal snout in Franciacorta sparkling wine; when we rediscover the aroma of traditional peppered mussels; when we pour a plankton iodized infusion on the aromatic salt crust on which we are going to lay the seafood. Evocative dishes that are also dynamic and innovative at the same time. Tartness is one of my cuisine signatures and this explains the significant presence of citrus, vinegar and wine reductions you will find in my recipes. They are the essential components that enable us to amplify flavors working in synergy with Italian taste and contributing brio, speed, strength and freshness to the dishes".*





## BIO

Savonese d'origine, Luigi Taglienti, dopo gli studi alberghieri, comincia il suo ininterrotto percorso tra le brigate di cucina, passando prima presso La Meridiana di Garlenda Relais & Châteaux, poi all'Antica Osteria del Ponte di Cassinetta di Lugagnano, dove avverrà il fatidico incontro con il Maestro Ezio Santin. Un breve ritorno a casa, in Liguria, con Claudio Bergeggi a cui segue la fase d'oltralpe, presso La Palme D'Or di Cannes, in cui affiancherà gli chef Willer e Sinicropi. Lavorerà in seguito fianco a fianco a Carlo Cracco, nel famoso ristorante nel cuore di Milano, con il quale instaurerà un rapporto di fiducia e stima reciproca. Per diversi anni sarà alla guida della cucina de Le Antiche Contrade di Cuneo, dove arriveranno i primi riconoscimenti: "Giovane Chef dell'Anno" da L'Espresso e la prima attesa Stella Michelin. Nel 2012 entra a far parte della famiglia Trussardi, dove nel Ristorante Trussardi Alla Scala riconferma la Stella e si aggiudica le Tre Forchette del Gambero Rosso. Nel giugno del 2016, all'interno del contesto post industriale W37 a Milano, aprirà LUME, dove in pochi mesi gli verrà assegnata la stella Michelin, il riconoscimento "Novità dell'Anno" per le Guide de L'Espresso nonché i "3 cappelli" e, per concludere, il premio come "Miglior Nuovo Ristorante d'Europa 2017" per la classifica OAD - Opinionated About Dining.

*Originally from Savona, after his hotel studies Luigi Taglienti begins his continuous journey among kitchen brigades, first starting at La Meridiana of Garlenda Relais & Châteaux, then moving on to the Antica Osteria del Ponte in Cassinetta di Lugagnano where he meets and works with "Maestro" Ezio Santin.*

*Taglienti briefly returns home to Liguria and works with Claudio Bergeggi. It is then the turn of France, where Taglienti joins Chefs Willer and Sinicropi La Palme D'Or in Cannes. He later works side by side with Carlo Cracco in the famous restaurant in the heart of Milan forging a relationship of mutual trust and esteem. For several years, Luigi Taglienti is at the head of Le Antiche Contrade of Cuneo and starts collecting his first awards, namely the "Best Young Chef of the Year" awarded by L'Espresso and the first much-awaited Michelin Star.*

*In 2012, he joins the Trussardi family and reconfirms the Michelin Star for the Ristorante Trussardi Alla Scala, also winning "the Three Forks" awarded by Gambero Rosso. In June 2016, Chef Taglienti inauguates the restaurant LUME set in the W37 post-industrial context in Milano. A few months later, LUME is awarded the Michelin Star, is recognized as "Novelty of the Year" in the Guide of L'Espresso as well as in "3 Cappelli"; and last but not least, Chef Luigi Taglienti is the recipient of the "Best New Restaurant in Europe 2017" according to the Opinionated About Dining (OAD) ranking.*



# Metodi & Tecniche

Gusto & innovazione  
*Taste & Innovation*

I percorsi del gusto proposti nel ricettario sono stati studiati per sfruttare al meglio l'efficienza dell'offerta Gaggenau. Per cucinare con avanguardia, riproducendo fedelmente i metodi e le tecniche dell'alta ristorazione contemporanea, in chiave nostrana.

*Methods & Techniques*

*The itineraries of taste and flavors suggested in the recipe book have been created to make the most of the efficiency of the Gaggenau product range. Innovative and avant-garde cooking that faithfully retraces the methods and techniques of contemporary haute cuisine with an Italian twist.*

**GAGGENAU**

#### **La pietra**

La chimera del pane o della pizza cotti come nel forno a legna è superata. La pietra refrattaria di Gaggenau, dotata di resistenza alla sua base, è capace di raggiungere temperature elevatissime, emulando il sogno di una cottura antica e irriproducibile in casa. In pochi minuti assisterete a una delle metamorfosi più affascinanti e ancestrali: l'impasto che cresce, la superficie che si consolida, imbrunendosi. Ma non solo pane e pizza. La sperimentazione ha raggiunto nuovi traguardi: la pietra diventa una tecnica a sé stante, anche nelle preparazioni più inusuali.



#### **The Cooking Stone**

*The specter of wood-oven baked bread and pizza has been vanquished. The Gaggenau Baking Stone features a resistance on its base and can reach very high temperatures, emulating the dream of an ancient and previously irreproducible way of cooking at home. In just a few minutes, you will witness one of the most fascinating and ancestral transformations: the dough rises, the surface amalgamates taking on a golden hue. Use of the refractory stone is not only limited to bread and pizza. As experimentation reaches new peaks, using the cooking stone becomes a technique in its own right, even in preparing the most unusual dishes.*

#### **Il vapore**

Il cibo non è tumultuosamente immerso nell'acqua, ma è avvolto dolcemente dal vapore. È una tecnica che consente da un lato di mantenere integre le caratteristiche organolettiche del prodotto, dall'altro di preservare oltre il 90% delle sostanze nutritive presenti negli alimenti. I vegetali conservano il proprio colore, la consistenza, gli aromi, le vitamine e i minerali. Carne e pesce, grazie al contributo dell'umidità, trattengono gli umori, risultando teneri ed enfatizzando il proprio sapore. Gusto e salubrità, insieme, per non rinunciare a nulla.



#### **Steam**

*Food is gently enveloped in steam instead of being tumultuously immersed in water. On the one hand, this technique allows you to maintain intact the organoleptic characteristics of the product; on the other hand, steam preserves over 90% of the nutrients that are present in food. Vegetables retain their color, their consistency, aroma, vitamins and their minerals. Thanks to moisture, meat and fish do not lose their juiciness, remain tender and their flavor is emphasized. Taste and health, together, without giving up anything.*



## Il sottovuoto

Con *sous-vide*, termine prestato dal francese ma oggi internazionalmente diffuso, si indica la procedura che consiste nell'estrazione dell'ossigeno da un ambiente in cui è contenuto un alimento, a cui segue l'immediata sigillatura. Per marinature più rapide, per prolungare la freschezza di carne, pesce o vegetali o per chiudere ermeticamente un barattolo, il *sous-vide* diventa un interessante supporto per sofisticate tecniche di cottura. Privato dall'aria, il cibo può essere cotto a temperatura controllata, immerso nell'acqua o circondato dal vapore, scongiurando l'evaporazione di sostanze volatili e conservando pienamente il gusto e gli aromi delle preparazioni. Una singola procedura per un ventaglio di funzioni, il tutto contenuto dentro un cassetto di 60 per 14 centimetri.

## Sous-vide

The originally French and now internationally widespread term *sous-vide* indicates a cooking method that consists in extracting air from the environment where food is contained and then immediately sealing it. Vacuum sealing provides an appealing support to sophisticated cooking techniques helping to realize quicker marinades, prolong meat, fish or vegetable freshness and to seal jars hermetically. Once deprived of air, food can be cooked at a controlled temperature, immersed in water or enveloped by steam, avoiding the evaporation of volatile substances and fully preserving its taste, texture and aroma. One single procedure that offers a range of functions, all enclosed in a 60 by 14 centimeter drawer.

## La bassa temperatura

Tra i 45 e gli 85 gradi centigradi, molti interessanti fenomeni avvengono, specie quando la temperatura rimane costante per un periodo di tempo prolungato. L'esempio più emblematico è quello della carne, che dopo essere stata sottoposta a una fonte di calore continua e gentile, esprime al meglio le sue qualità: risulta tenera, umida, gustosa. Pur essendo una tecnica datata, solo dopo essere passata sotto l'attento occhio scientifico, la cottura a bassa temperatura è stata sfogliata prima nella ristorazione professionale e, finalmente, nelle cucine domestiche. I forni Gaggenau, grazie al controllo elettronico della temperatura ispirata ai sistemi professionali, portano in casa il rigore e la precisione indispensabili per l'utilizzo di una tecnica che è soprattutto una scienza esatta.

## Low temperature

Many interesting phenomena take place between 45 and 85 degrees Celsius, especially when temperature remains constant over a prolonged period of time. The most representative example is that of meat, which after being cooked on a continuous and gentle heat source expresses its qualities at its best. The meat is tender, succulent, and tasty. Despite this being a dated technique, cooking at low temperature was accepted first in professional kitchens and then in domestic ones only after passing under severe scientific scrutiny. Thanks to the electronic temperature control inspired by professional appliances, the Gaggenau ovens can bring in every home the rigor and precision that are indispensable for using a technique that above all is an exact science.



Cottura su pietra  
Cooking stone



Cottura in forno tradizionale  
Cook in traditional oven



Cottura in forno a vapore  
Cook in steam oven



Sottovuoto  
Vacuum cooking



Piano cottura a gas o a induzione  
Gas and induction hobs



Cottura in forno a bassa temperatura  
Low-temperature cooking

## I percorsi

Senza forzare la mano, in maniera quasi puntuale, si ritrovano nei Menu proposti dallo Chef Luigi Taglienti i pilastri del brand: concetti di fondo che costituiscono insieme l'ossatura e l'animo del marchio.

Progressive, Cultivated, Extraordinary, Conscientious: sono i quattro punti cardinali che nella storia hanno guidato Gaggenau. Nozioni forti ma intrinsecamente flessibili, pronte a declinarsi in forme che sanno rispondere al diktat di tradizione come innovazione.

## Paths

*Without going too far we can find specifically in Chef Luigi Taglienti's menu proposals the pillars of the brand: fundamental ideas that are both the structure and the soul of the trademark.*

*Progressive, Cultivated, Extraordinary, Conscientious: the four cardinal points that have led Gaggenau throughout the history. Strong but flexible concepts ready to transform themselves in different ways that can respond to the diktat of tradition spurring innovation.*



## Menu Progressive

È un percorso ad ampiissimo métissage, non solo grazie alla più immediata chiave di lettura dell'incontro tra ingredienti terreni e marini, prossimi e remoti: è un crescendo, una progressione ricercata e innovativa, amplificata da un accordo utilizzo dei prodotti Longino & Cardenal, custodi della sapienza artigiana e del coraggio di spingersi verso l'inedito.

Frutti di mare, sale ed erbe aromatiche al plancton

Capesante e cardoncelli con Perlage di tartufo nero

Tagliolini tiepidi alle erbe, curcuma e gamberi

Anatra femmina con cime di rapa, uvetta di Corinto e salmone

Tatin di indivia, zafferano e pepe nero selvatico

## Progressive Menu

*This is an all-embracing journey, not only because it is a more immediate interpretation of the encounter between the ingredients of the land and the sea, both near and faraway: it is a crescendo, a refined and innovative progression intensified by the skilled use of products by Longino & Cardenal, the custodians of artisan expertise with the courage to acknowledge what is unique.*

*Seafood, salt and plankton aromatic herbs*

*Scallops and cardoncelli mushrooms with a Perlage di Tartufo nero*

*Warm tagliolini with herbs, turmeric and shrimps*

*Hen duck with turnip greens, Corinth raisins and salmon*

*Tatin of endive, saffron and wild black pepper*



## Frutti di mare, sale ed erbe aromatiche al plancton



### Per la crosta di sale

per 2

per 6

Sale grosso	<i>q.b</i>	<i>q.b</i>
Spezie ed erbe aromatiche a gusto (pepe, alloro, maggiorana, rosmarino, prezzemolo)	<i>q.b</i>	<i>q.b</i>

Versare in una padella in metallo il sale grosso, le erbe e le spezie fino a coprire interamente il suo fondo. Inserire la padella nel forno preriscaldato a 250°C per circa 10 minuti, formando così una crosta di sale ben calda.

### Per i frutti di mare

per 2

per 6

Tartufi di mare	4	12
Cozze	4	12
Vongole	10	30
Fasolari	4	12

Una volta tolta dal forno, posizionare la padella sui fornelli a bassa temperatura, disponendo sulla crosta di sale i frutti di mare alternati.

### Per la soluzione al plancton

per 2

per 6

Acqua	100 ml	300 ml
Plancton Marino Veta la Palma®	70 g	210 g

Creare una soluzione di acqua e plancton, aumentando la quantità di plancton se preferite per ottenere una maggiore intensità di aromi e sentori iodati. Bagnare con l'infuso la crosta di sale nel fondo. Coprire per pochi minuti la padella. Per mezzo dell'umidità i molluschi si schiuderanno, e ai frutti di mare verrà conferito tutto lo spettro di note aromatiche della crosta di sale e dell'infuso.

### Per impiattare

### Vino in abbinamento

*Servire adagiando sulla base del piatto i frutti di mare e in una ciotolina, la parte restante della soluzione al plancton.*

*Franchetti, Chardonnay "Passobianco", 2015*

## Seafood, salt and plankton aromatic herbs



### For the salt crust

	for 2	for 6
Course salt	to taste	to taste
Preferred spices and herbs (pepper, bay, marjoram, rosemary, parsley)	to taste	to taste

Cover the bottom of a metal frying pan with the course salt, herbs and spices. Place the pan in an oven preheated to 250°C for about 10 minutes to form a hot crust of salt.

### For the seafood

	for 2	for 6
Venus clams	4	12
Mussels	4	12
Little neck clams	10	30
Fasolari clams	4	12

Remove the pan from the oven and place over a low heat. Arrange alternate types of seafood on the crust of salt.

### For the plankton solution

	for 2	for 6
Water	100 ml	300 ml
Veta la Palma® Sea plankton	70 g	210 g

Mix the water and plankton, increasing the amount of plankton if a stronger iodised aroma and taste is preferred. Pour the solution over the crust of salt in the bottom of the pan. Cover the frying pan for a few minutes. With the humidity the molluscs will open and the seafood will acquire all the aromatic notes of the salt crust and the solution.

### To serve

Arrange the seafood on a plate and pour the remainder of the plankton solution into a small bowl.

### Wine pairing

Franchetti, Chardonnay "Passobianco", 2015





## Capesante e cardoncelli con Perlage di tartufo nero



### Per le capesante e cardoncelli

	per 2	per 6
Capesante	8	24
Funghi cardoncelli	2 gambi	6 gambi
Sale	q.b	q.b
Peperoncino di Espelette	q.b	q.b
Olio EVO	q.b	q.b
Burro	20 g	60 g

Tagliare in tre parti i gambi del cardoncello. Estrarre i frutti dalla conchiglia. Salare e pepare - tenendo gli ingredienti separati - le capesante e i gambi di cardoncello. In una casseruola con un filo d'olio, arrostire su entrambi i lati le capesante e terminare la cottura con un fiocco di burro, fino a renderle dorate. Ripetere la stessa procedura di cottura con i cardoncelli. I due ingredienti, dopo la cottura, risulteranno visivamente molto simili.

### Per impiattare

	per 2	per 6
Perlage di tartufo nero Tartuflanghe	q.b	q.b

Servire le capesante e i cardoncelli, alternandoli, e guarnire con il Perlage di tartufo.

### Vino in abbinamento

Krug, Champagne Brut "Grande Cuvée 164<sup>ème</sup> Édition"

## Scallops and cardoncelli mushrooms with a *Perlage di Tartufo nero*



For the scallops and cardoncelli mushrooms	for 2	for 6
Scallops	8	24
Cardoncelli mushrooms	2 stalks	6 stalks
Salt	to taste	to taste
Espelette pepper	to taste	to taste
EVO oil	to taste	to taste
Butter	20 g	60 g

Cut the mushroom stalks into three parts. Remove the scallops from their shells. Keeping the ingredients separate, sprinkle the scallops and mushroom stalks with salt and pepper. Drizzle some oil into a saucepan and sauté the scallops on both sides. Add a knob of butter and continue cooking until they are golden brown. Repeat these steps for the cardoncelli mushrooms. After cooking, the two ingredients will look very similar.

To serve	for 2	for 6
Perlage di tartufo nero Tartuflanghe	to taste	to taste

Alternate the scallops and mushrooms on a plate and garnish with the Perlage di Tartufo nero.

### Wine pairing

Krug, Champagne Brut "Grande Cuvée 164<sup>ème</sup> Édition"





## Tagliolini tiepidi alle erbe, curcuma e gamberi



Per la pasta fresca	per 2	per 6
Farina 00	75 g	225 g
Tuorli	3	9
Olio EVO	q.b.	q.b.
Centrifuga di curcuma	2.5 g	7.5 g

In un mixer, unire tutti gli ingredienti, lavorandoli fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Lasciar riposare l'impasto in frigo per 4 ore. Stendere la pasta raggiungendo uno spessore di 3 millimetri. Arrotolarla senza pressare e tagliarla perpendicolarmente alla sua lunghezza per ricavare delle strisce di circa 2 millimetri. Sbiancare i tagliolini in abbondante acqua salata, tenendo la pasta al dente (circa 4 minuti). Scolarli accuratamente.

Per il condimento	per 2	per 6
Succo di curcuma	50 ml	150 ml
Erbe miste: cerfoglio, aneto, basilico, coriandolo, dragoncello	q.b.	q.b.
Limone	½, il succo	1 e ½, il succo
Pepe bianco	q.b.	q.b.

Fare un battuto delle erbe miste, aggiungere il succo di curcuma, il succo di limone e il pepe bianco. Adagiare in una terrina i tagliolini con il condimento, lasciando intiepidire insieme tutti gli ingredienti.

Per i gamberi	per 2	per 6
Gamberi	10	30
Olio EVO	q.b.	q.b.
Pepe bianco	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Scottare i gamberi in padella con olio, pepe bianco e sale.

Per impiattare	Vino in abbinamento
<i>Servire i tagliolini disponendo sopra ogni piatto 5 gamberi scottati e infine guarnire con qualche foglia fresca delle stesse erbe utilizzate nel battuto.</i>	<i>Von Blumen, Sauvignon "Flowers", 2015</i>

## Warm tagliolini with herbs, turmeric and shrimps



### For the fresh pasta

	for 2	for 6
00 flour	75 g	225 g
Egg yolks	3	9
EVO oil	to taste	to taste
Turmeric centrifuge	2.5 g	7.5 g

Place all the ingredients in a mixer and mix to a smooth, even dough. Leave the dough to rest in the fridge for 4 hours. Roll out the dough to a thickness of 3 millimetres. Roll it up without pressing it and cut it lengthwise to obtain strips of about 2 millimetres. Cook the tagliolini in lots of salted water until it is al dente (about 4 minutes). Drain thoroughly.

### For the sauce

	for 2	for 6
Turmeric juice	50 ml	150 ml
Mixed herbs: chervil, dill, basil, coriander, tarragon	to taste	to taste
Lemon	½, the juice	1 and ½, the juice
White pepper	to taste	to taste

Mince the mixed herbs; add the turmeric juice, lemon juice and white pepper. Place the tagliolini and the sauce in a bowl so that all the ingredients are warmed.

### For the shrimps

	for 2	for 6
Shrimps	10	30
EVO oil	to taste	to taste
White pepper	to taste	to taste
Salt	to taste	to taste

Sauté the shrimps in a frying pan with oil, white pepper and salt.

### To serve

Serve the tagliolini with 5 sautéed shrimps on the top of each plate. Garnish with a few leaves of the fresh herbs used for the sauce.

### Wine pairing

Von Blumen, Sauvignon "Flowers", 2015





## Anatra femmina con cime di rapa, uvetta di Corinto e salmone

Per l'anatra	per 2	per 6
Petto d'anatra	1 (300 g circa)	3 (900 g circa)
Olio EVO	q.b.	q.b.

In una padella con un filo d'olio, arrostire il petto d'anatra dorandolo prima dal lato della pelle e, infine, girarlo dall'altro lato per altri 2 minuti. Lasciar riposare il petto per 9 minuti a 55°C.

Per il salmone marinato	per 2	per 6
Salmone fresco	1 baffa	1 baffa
Sale	1 kg	1 kg
Zucchero	800 g	800 g
Pepe Mignonette	100 g	100 g

Unire sale, zucchero e pepe per creare una marinatura a secco. In una pirofila abbastanza capiente da contenere la baffa, adagiare sul fondo della garza alimentare. Versare sul fondo  $\frac{1}{3}$  della marinatura, la baffa di salmone e aggiungere i restanti  $\frac{2}{3}$  di marinatura per coprire interamente il pesce. Conservare la baffa di salmone in frigorifero per una notte. Spolverare accuratamente il salmone dalla sua marinatura. Affettare 3 fette sottili (dello spessore di circa 1 cm) per ogni persona.

Per le cime di rapa	per 2	per 6
Cime di rapa	100 g	300 g
Aglio	1 spicchio	3 spicchi
Acciuga salata	1	3

In una casseruola, saltare l'aglio, l'acciuga e le cime di rapa fin quando le verdure non abbiano rilasciato la propria acqua di scolo.

Per l'uvetta di Corinto	per 2	per 6
Uvetta di Corinto	10 g	30 g
Mandarino	2, il succo	6, il succo

Reidratare l'uvetta di Corinto nel succo di mandarino.

Per impiattare	Vino in abbinamento
Adagiare su ogni piatto le cime di rapa sul fondo, alternando sopra il petto d'anatra - scaloppato - con le fette di salmone marinato. Decorare con qualche acino di uvetta di Corinto.	Le Potazzine, Brunello di Montalcino "Gorelli", 2012

## Hen duck with turnip greens, Corinth raisins and salmon ☀

For the duck	for 2	for 6
Duck breast	1 (about 300 g)	3 (about 900 g)
EVO oil	to taste	to taste

Drizzle some oil in a frying pan and brown the duck breast on the skin side first. Turn it and brown for another 2 minutes. Leave it to rest for 9 minutes at 55°C.

For the marinated salmon	for 2	for 6
Fresh salmon	1 butterflied fillet	1 butterflied fillet
Salt	1 kg	1 kg
Sugar	800 g	800 g
Mignonette pepper	100 g	100 g

Make a dry marinade by combining the salt, sugar and pepper. Place a cheesecloth in the bottom of a casserole, big enough to hold the salmon. Cover the base with  $\frac{1}{3}$  of the marinade, add the butterflied salmon and cover the entire fish with the remaining  $\frac{2}{3}$  of the marinade. Keep the salmon in the fridge overnight. Dust the salmon thoroughly to remove the marinade. Cut 3 thin slices (about 1 cm thick) for each person.

For the turnip greens	for 2	for 6
Turnip greens	100 g	300 g
Garlic	1 clove	3 cloves
Salted anchovy	1	3

In a saucepan sauté the garlic, anchovy and turnip greens until the latter have released their liquid.

For the Corinth raisins	for 2	for 6
Corinth raisins	10 g	30 g
Tangerine	2, the juice	6, the juice

Rehydrate the Corinth raisins in the tangerine juice.

### To serve

Arrange the turnip greens in the bottom of a plate, placing alternate slices of duck breast and marinated salmon on the top. Garnish with a few Corinth raisins.

### Wine pairing

Le Potazzine, Brunello di Montalcino "Gorelli", 2012





## Tatin di indivia, zafferano e pepe nero selvatico



### Per la pasta sfoglia (ricetta in appendice)

Utilizzando un coppapasta del diametro di 6 cm (della stessa misura dei bordi delle cocotte), ricavare dalla pasta sfoglia delle sfere (2 cerchi per due persone, 6 cerchi per sei persone).

Per la tatin	per 2	per 6
Indivia	1	3
Zucchero	50 g	150 g
Acqua	25 g	75 g

Tagliare le indivie a metà della loro lunghezza. In una casseruola, unire zucchero e acqua, mantenendo una temperatura alta fino a caramellizzazione. Adagiare nella casseruola le mezze indivie, posizionando ogni base del vegetale per circa 2 minuti a contatto con il caramello. Questo procedura eviterà lo sfaldamento delle foglie dell'indivia. Posizionare nelle cocotte di ceramica le indivie, eliminando se necessario qualche foglia, e versare il restante caramello. Con i dischi di pasta sfoglia coprire la cima delle cocotte, forando la pasta prima di infornare. Cuocere per circa 15 minuti a 190°C, fino a dorare leggermente la sfoglia.

Per impiattare	per 2	per 6
Pistilli di zafferano	q.b	q.b
Pepe nero selvatico	q.b	q.b

Una volta intiepidita, rovesciare la cocotte su un piatto, lasciando alla base la pasta sfoglia. Spolverare la superficie della tatin con del pepe nero selvatico e guarnire con qualche pistillo di zafferano.

### Vino in abbinamento

Kracher, Eiswein Cuvée, 2012

## Tatin of endive, saffron and wild black pepper



### For the puff pastry (Recipe in the appendix)

Using a 6 cm pastry cutter (the same size as the rim of the cocotte), make puff pastry rounds (2 for two people, 6 for six people).

For the Tatin	for 2	for 6
Endive	1	3
Sugar	50 g	150 g
Water	25 g	75 g

Cut the endive in half lengthwise. In a saucepan combine the sugar and water and cook over a high heat until it has caramelised. Place the base of each endive half in the caramel for about 2 minutes. This will prevent the leaves from separating. Place the endives in the ceramic cocottes, eliminating a few leaves if necessary, and pour over the remaining caramel. Cover the top of the cocottes with the rounds of puff pastry, piercing them before putting the cocottes in the oven. Cook for about 15 minutes at 190°C until the puff pastry is slightly golden.

To serve	for 2	for 6
Saffron threads	to taste	to taste
Wild black pepper	to taste	to taste

When it has cooled slightly, turn the cocotte over onto a plate, with the puff pastry at the bottom. Dust the surface of the Tatin with the wild black pepper and garnish with a few saffron threads.

### Wine pairing

Kracher, Eiswein Cuvée, 2012



## Menu Cultivated

Un menu che ci ricorda il peso e l'importanza della storia. La prima è quella individuale, personale dello chef, in un itinerario che ci racconta di casa e di migrazione; Liguria e Francia, contenute dentro al grande bacino Mediterraneo, che con le loro materie prime testimoniano protagonisti di grandi eventi intrecciano la nostra storia, quella collettiva. Proposte colte, raffinate e ragionate, in pieno spirito Gaggenau.

Spigola al vapore con salsa olandese e capperi

Scampi liguri croccanti in salsa italiana

Spaghetto alla colatura di alici, pioppini, prezzemolo e Parmigiano

Pollo di Bresse alle alghe marine con biancomangiare alla mandorla e spugnole

Meringa al vapore

## Cultivated Menu

*A menu that reminds us of the weight and importance of history. The former is individual and personal for the Chef, an itinerary that talks about home and migration; Liguria and France in the extensive Mediterranean basin, whose raw materials are the witnesses and protagonists of great events and are interwoven in our collective history. Cultured, refined and well-thought-out proposals in total Gaggenau spirit.*

*Steamed Sea Bass with Hollandaise Sauce and Capers*

*Crisp prawns in an Italian sauce*

*Spaghetti with Colatura di Alici, Pioppini mushrooms, Parsley and Parmigiano Reggiano*

*Bresse chicken and sea lettuce with blancmange of almonds and morel mushrooms*

*Steamed merengue*



## Spigola al vapore con salsa olandese e capperi



Per la polvere di cappero	per 2	per 6
Capperi salati	50 g	150 g

Cuocere a forno secco a 65°C per 7 ore i capperi.  
Setacciare i capperi in un colino a maglia stretta,  
polverizzandoli.

Per la spigola	per 2	per 6
Pavé di spigola	2, ciascuno di circa 120 g	6, ciascuno di circa 120 g

Cuocere i pavé per 7 minuti a 85°C in forno a vapore.

Per la salsa olandese	per 2	per 6
Tuorli	35 g	105 g
Acqua naturale	1 e 1/2, mezzi gusci d'uovo	4 e 1/2, mezzi gusci d'uovo
Burro chiarificato	50 g	150 g
Scalogno	10 g	30 g
Vino bianco	5 g	15 g
Aceto di vino bianco	5 g	15 g
Sale	q.b.	q.b.
Pepe	q.b.	q.b.

In una boule di acciaio a bagnomaria, versare i tuorli e i mezzi gusci di acqua naturale, aggiungendo sale e pepe a gusto. Emulsionare fino a ottenere una spuma consistente. Separatamente, cuocere lo scalogno tagliato a julienne in una soluzione di vino bianco e aceto bianco fino a totale riduzione. Aggiungere la polpa di scalogno all'emulsione, inglobando delicatamente gli elementi. Togliere dal fuoco e aggiungere il burro chiarificato fino a ricavare una salsa liscia e cremosa.

Per impiattare	per 2	per 6
Fior di sale	q.b.	q.b.
Olio EVO ligure	q.b.	q.b.

Adagiare il pavé di spigola sul piatto, aggiungendo un filo d'olio ligure e un pizzico di fior di sale. Servire separatamente la salsa olandese, spolverizzando il tutto con i capperi disidratati.

### Vino in abbinamento

Monteverro, Toscana Chardonnay IGT, 2011

## Steamed sea bass with Hollandaise sauce and capers



For the capers powder	for 2	for 6
Capers under salt	50 g	150 g

Heat the oven to 65°C and dry the capers for 7 hours.  
Remove and place in a swath of cheesecloth, twist to close, and with a large mallet pulverize the capers.

For the sea bass fillets	for 2	for 6
Sea bass fillets	2, each approximately 120 g	6, each approximately 120 g

Cook the fillets at 85°C in the steam oven for seven minutes.

For the Hollandaise sauce	for 2	for 6
Egg yolk	35 g	105 g
Water	1 and 1/2, half-egg shells	4 and 1/2, half-egg shells
Clarified butter	50 g	150 g
Shallots	10 g	30 g
White wine	5 g	15 g
White wine vinegar	5 g	15 g
Salt	to taste	to taste
Freshly ground pepper	to taste	to taste

In a steel bowl over a pot of gently boiling water beat the egg yolks and water adding salt and freshly ground pepper until they reach firm foam. Slice into julienne the shallots. In a small pan cook the shallots in the wine and wine vinegar until completely reduced. Add to the egg yolks, mixing gently until completely amalgamated. Remove from the fire, and whip in the butter, bit by bit, until you have a creamy sauce.

To serve	for 2	for 6
Fleur de sel	to taste	to taste
Ligurian EVO oil	to taste	to taste

Place the fillets on a serving dish, sprinkle with some grains of fleur de sel to taste and a dripping of the olive oil. In a separate bowl, serve the Hollandaise sauce, generously sprinkled with the pulverized capers.

### Wine pairing

Monteverro, Toscana Chardonnay IGT, 2011





## Scampi liguri croccanti in salsa italiana



Per la pastella	per 2	per 6
Farina 00	50 g	150 g
Amido di mais	15 g	45 g
Acqua gassata	20 g	60 g

Unire farina, amido di mais e acqua gassata, mescolando fino a ricavare una crema liscia e omogenea.

Per la salsa italiana	per 2	per 6
Miele d'acacia	25 g	75 g
Aceto di vino bianco	25 g	75 g
Succo d'arancia	25 g	75 g
Sugo di vitello (ricetta in appendice)	25 g	75 g
Salsa di pomodoro	30 g	90 g

In una casseruola a media temperatura, stemperare il miele. Sfumare con l'aceto di vino e il succo d'arancia. Lasciar cuocere per qualche minuto e, infine, versare la salsa di pomodoro cruda e il sugo di vitello. Cuocere fino a ricavare una salsa dalla consistenza sciropoppa.

Per gli scampi	per 2	per 6
Scampi di cattura ligure	6	18

Dopo aver tuffato gli scampi nella pastella, friggerli in olio di semi a 180°C. Il risultato atteso è quello di una crosta chiara e croccante.

Per impiattare	per 2	per 6
Limone	½	1 e ½
Prezzemolo	2 ciuffi	6 ciuffi

Servire gli scampi ancora caldi con qualche fetta di limone e dei ciuffi di prezzemolo. Da parte, servire la salsa italiana dentro cui intingere gli scampi.

### Vino in abbinamento

Laurent-Perrier, Champagne Brut "Grande Cuvée Rosé Alexandra"

## Crisp prawns in an Italian sauce



For the batter	for 2	for 6
00 flour	50 g	150 g
Corn starch	15 g	45 g
Sparkling water	20 g	60 g

Mix the dry ingredients with the sparkling water in a bowl until it is a smooth and homogenous cream. Set aside.

For the sauce	for 2	for 6
Acacia honey	25 g	75 g
White wine vinegar	25 g	75 g
Orange juice	25 g	75 g
Veal sauce (Recipe in the appendix)	25 g	75 g
Tomato sauce	30 g	90 g

Over low heat, in a small pot, melt the honey. Simmer with the white wine vinegar and orange juice until reduced.

Allow to cook for a few minutes adding the tomato sauce and the veal sauce. Cook over a low flame until the sauce reaches a syrupy consistency. Remove from heat.

For the prawns	for 2	for 6
Ligurian prawns	6	18

Heat the oil in a deep frying pan to 180°C. Dip each prawn in the batter, and fry until golden and crisp.

To serve	for 2	for 6
Lemon	½	1 and ½
Parsley	2 sprigs	6 sprigs

Serve immediately with lemon slices and parsley. Serve the sauce in which to dip the prawns on the side.

### Wine pairing

Laurent-Perrier, Champagne Brut "Grande Cuvée Rosé Alexandra"





## Spaghetto alla colatura di alici, pioppini, prezzemolo e Parmigiano



Per la pasta	per 2	per 6
Spaghettoro Verrigni	140 g	420 g

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua non salata.

Per i funghi	per 2	per 6
Funghi pioppini	10	30
Olio EVO	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
Pepe	q.b.	q.b.

Arrostire in casseruola per circa un minuto con dell'olio ben caldo i pioppini aggiungendo sale e pepe e mantenendoli croccanti.

Per il condimento	per 2	per 6
Aglio	½ spicchio	1 e ½ spicchio
Peperoncino tritato	½	1 e ½
Gambi di prezzemolo	3	9
Pinoli tostati e tritati	½ manciata	1 e ½ manciata
Colatura di alici	a gusto	a gusto
Olio EVO	q.b.	q.b.

In una padella con un filo d'olio, rosolare l'aglio con il peperoncino tritato e i gambi di prezzemolo. Aggiungere il trito di pinoli e allungare con un mestolo di acqua di cottura della pasta. Togliere i gambi di prezzemolo. Dopo aver scolato con cura gli spaghetti mantenendoli al dente, tuffarli in padella, cuocendo il tutto dolcemente e aggiungere la colatura di alici a gusto.

Per impiattare	per 2	per 6
Foglie di prezzemolo bollite	6	18
Parmigiano Reggiano 36 mesi	q.b.	q.b.

Versare gli spaghetti e guarnire ogni piatto con 3 foglie di prezzemolo bollite, 5 pioppini e del Parmigiano Reggiano grattugiato grossolanamente.

### Vino in abbinamento

Tenuta di Tavignano, Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva "Misco", 2015

## Spaghetti with Colatura di Alici\*, pioppini mushrooms, parsley and Parmigiano Reggiano



For the pasta	for 2	for 6
Spaghettoro Verrigni	140 g	420 g

Cook the spaghetti in unsalted boiling water until it is just done *al dente*.

For the mushrooms	for 2	for 6
Pioppini mushrooms	10	30
EVO oil	<i>to taste</i>	<i>to taste</i>
Salt	<i>to taste</i>	<i>to taste</i>
Pepper	<i>to taste</i>	<i>to taste</i>

In a casserole of heated oil, roast the pioppini mushrooms for about one minute adding salt and pepper and keeping them crisp.

For the dressing	for 2	for 6
Garlic	$\frac{1}{2}$ clove	11 and $\frac{1}{2}$ cloves
Chopped hot red pepper	$\frac{1}{2}$	1 and $\frac{1}{2}$
Stalks parsley	3	9
Toasted and chopped pine nuts	$\frac{1}{2}$ handful	1 and $\frac{1}{2}$ handful
Colatura di alici	<i>to taste</i>	<i>to taste</i>
EVO oil	<i>to taste</i>	<i>to taste</i>

Sauté the garlic, the chopped pepper and the parsley stalks in a lightly oiled frying pan large enough to hold the cooked pasta as well. Add the toasted and chopped pine nuts, along with a ladleful of the water in which the pasta was cooked. Cook for a few minutes, and remove the parsley stalks. Drain the spaghetti, add to the frying pan and mix well. Cook and mix for a few minutes, and add *Colatura di alici* to taste.

To serve	for 2	for 6
Leaves of boiled parsley	6	18
Parmigiano Reggiano aged 36 months	<i>to taste</i>	<i>to taste</i>

For each plate of pasta, garnish with 3 leaves of boiled parsley and 5 pioppini mushrooms. Add Parmigiano Reggiano, coarsely grated to taste.

### Wine pairing

Tenuta di Tavignano, Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva "Misco", 2015

\* *Colatura di alici* is an anchovy condiment from Campania region.





## Pollo di Bresse alle alghe marine con biancomangiare alla mandorla e spugnole



Per il pollo	per 2	per 6
Pollo di Bresse	1	3
Lattuga di mare	2 foglie	6 foglie

Sezionare petti e cosce. Eliminare la pelle dai petti. Poggiare su della carta film la lattuga di mare, adagiare sopra i petti e avvolgerli interamente. Inserire i petti avvolti dalla lattuga di mare nei sacchetti sottovuoto, conservando la pellicola in modo da ottenere la massima aderenza, e cuocere per 25 minuti a 65°C. Scaloppare il petto e tenere in caldo. Arrostire le cosce in padella facendo dorare la pelle. Disossare l'osso del sotto-coscia e poi cuocere sottovuoto a 65°C per 2 ore. Tenere in caldo.

Per il biancomangiare	per 2	per 6
Latte di mandorla	250 g	750 g
Fecola di patate	20 g	60 g
Zucchero	8 g	24 g
Lattuga di mare	8 g	24 g
Arancia	½, la scorza	1, la scorza
Lime	½, la scorza	1, la scorza

Creare un battuto fine con la lattuga di mare. Unire gli ingredienti e cuocere in casseruola per qualche minuto, fin quando tutti gli elementi non saranno legati. Stendere il composto su una placca da forno fino a completo raffreddamento. Coppare con dei dischi del diametro desiderato.

Per le spugnole	per 2	per 6
Funghi spugnole	5	15
Olio EVO	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
Pepe	q.b.	q.b.

In una casseruola con l'olio ben caldo, arrostire le spugnole per qualche minuto, aggiungendo sale e pepe e mantenendole croccanti.

Per impiattare	per 2	per 6
Fior di sale	q.b.	q.b.
Pepe bianco	q.b.	q.b.

Su ogni piatto, alternare qualche scaloppa di petto, una coscia, i dischi di biancomangiare e 5 spugnole. Spolverare con il pepe bianco e fior di sale.

### Vino in abbinamento

Gulfi, Carricante DOC "Carjcanti", 2014

## Bresse chicken and sea lettuce with blancmange of almonds and morel mushrooms



For the chicken	for 2	for 6
Bresse chicken	1	3
Sea lettuce	2 leaves	6 leaves

Separate the breast of the chicken from the legs, and remove the skin from the breast. Put a layer of the sea lettuce on a piece of cling wrap, lay the chicken breast on top, and close completely. Put the entire package into a vacuum bag and seal, making sure the cling wrap is securely sealing the chicken breast and sea lettuce. Cook for 25 minutes at 65°C. Slice the breast thinly and keep warm. Sauté the legs in a frying pan until golden. Remove the thighbone, seal the legs into a vacuum bag, and cook for 2 hours at 65°C. Keep warm.

For the blancmange	for 2	for 6
Almond milk	250 g	750 g
Potato starch	20 g	60 g
Sugar	8 g	24 g
Sea lettuce	8 g	24 g
Orange	$\frac{1}{3}$ , the rind	1, the rind
Lime	$\frac{1}{3}$ , the rind	1, the rind

Chop the sea lettuce finely, put all the ingredients into a pan and cook until they are all well amalgamated. Flatten onto a baking pan and allow cooling completely. Cut into discs.

For the morel mushrooms	for 2	for 6
Morel mushrooms	5	15
EVO oil	to taste	to taste
Salt	to taste	to taste
Pepper	to taste	to taste

In a casserole of heated oil, roast the morel mushrooms for about one minute adding salt and pepper and keeping them crisp.

To serve	for 2	for 6
Salt flakes	to taste	to taste
White pepper	to taste	to taste

On each dish, place some sliced chicken, a chicken leg, some discs of blancmange and 5 morel mushrooms. Sprinkle with salt flakes and white pepper.

### Wine pairing

Gulfì, Carricante DOC "Carjcanti", 2014





## Meringa al vapore



### Per la meringa alla francese

	per 2	per 6
Albumi	50 g	150 g
Zucchero	100 g	300 g

In una planetaria, montare gli albumi con  $\frac{1}{3}$  dello zucchero. Una volta montati, aggiungere il restante zucchero, continuando a lavorare gli albumi. Versare la meringa in stampi a mezza-sfera del diametro di 8 cm. Inforpare a 90 °C a vapore per 15 minuti. Porre in frigorifero per circa 2 ore.

### Per la crema inglese

	per 2	per 6
Tuorlo	50 g	150 g
Zucchero	60 g	180 g
Latte intero fresco	150 g	450 g
Cannella in polvere	1 g	3 g

A bagnomaria, unire il tuorlo con lo zucchero, montando con una frusta. Aggiungere il latte tiepido e la cannella, continuando a lavorare il composto. Tenere a bagnomaria fino al raggiungimento di 82 °C, poi spegnere per evitare la creazione di grumi. Lasciar riposare in frigorifero per circa 2 ore.

### Per impiattare

Versare la crema pasticcera sul fondo del piatto e adagiare sopra la meringa.

### Vino in abbinamento

Fattori, Recioto di Soave "Motto Piane", 2015

## Steamed merengue



For the merengue	for 2	for 6
Egg white	50 g	150 g
Sugar	100 g	300 g

Place the egg whites in an electric mixing bowl with  $\frac{1}{3}$  of the sugar. Once whipped, slowly add the remaining sugar, keep mixing the egg whites. Beat until firm and spoon into a half-ball baking-pan of 8 cm in diameter. Bake the meringues at 90°C inside the steam oven for 15 minutes. Store in the refrigerator for a minimum of two hours.

For the English cream	for 2	for 6
Egg yolk	50 g	150 g
Sugar	60 g	180 g
Fresh whole milk	150 g	450 g
Cinnamon powder	1 g	3 g

In the top of a double boiler place the egg yolks and sugar. Whisk until the yolks are light and frothy. Continue whisking as you add the warmed milk and the cinnamon, until the temperature of the English cream reaches 82°C. Immediately remove from heat and place in the refrigerator for a minimum of two hours.

### To serve

Spread the English cream over a serving plate, and place the merengue on top.

### Wine pairing

Fattori, Recioto di Soave "Motto Piane", 2015



## Menu Extraordinary

*Less is more, seguendo la filosofia Gaggenau. Un percorso chiaro e intelligibile, conciso e preciso, dove gli ingredienti si incontrano e si completano come in un puzzle. Le tecniche e le preparazioni della tradizione italiana virano verso l'inesplorato, sorprendendoci. Chi ha detto che la semplicità, la compiutezza dell'essenziale, non siano prova di ciò che è capace di andare fuori dall'ordinario?*

Astice al vapore, battuto di pomodoro e Perlage di pesto

Potage di lumache al latte di sedano rapa

Lasagna tradizionale alla bolognese al profumo di agrumi

Musetto di vitello brasato allo spumante con vegetali al naturale

Pompelmo e burro d'arachidi

## Extraordinary Menu

*Less is more, according to the Gaggenau philosophy. A journey that is clear and intelligible, concise and precise, where ingredients meet and complement each other like a puzzle. Italy's traditional techniques and preparations veer towards the unexplored to surprise us. Who said that simplicity, the perfection of essential things, is not proof of what is able to go beyond the ordinary?*

*Steamed lobster, minced tomato and Perlage di Pesto*

*Snail soup with celeriac milk*

*Traditional Bolognese lasagne with the aroma of citrus*

*Braised muzzle of veal with sparkling wine and au naturel vegetables*

*Grapefruit and peanut butter*



## Astice al vapore, battuto di pomodoro e Perlage di pesto



Per l'astice	per 2	per 6
Astici	2	6

Separare la testa, la coda e le pinze dagli astici. Cuocere a vapore a 100 °C per 3 minuti le code, mentre le pinze per 4 minuti. Privare code e pinze dal carapace e tenere in caldo.

Per il battuto di pomodoro	per 2	per 6
Pomodori	1	3
Zucchero a velo	q.b.	q.b.
Sale fino	q.b.	q.b.
Pepe bianco	q.b.	q.b.
Arancia	1/6, la scorza	1, la scorza
Lime	1/3, la scorza	1, la scorza
Limone	1/6, la scorza	1, la scorza

Scottare i pomodori per 8 minuti. Immergerli immediatamente nel ghiaccio fino a raffreddamento e poi spellarli. Dividere i pomodori a metà e privarli dei semi. Disporre su una piastra da forno i pomodori, spolverizzandoli con lo zucchero a velo, il sale fino, il pepe bianco e le scorze degli agrumi. Cuocere in forno statico a 120 °C per 35 minuti. Modellare la polpa di pomodoro dentro stampi rotondi.

Per impiattare	per 2	per 6
Basilico	q.b.	q.b.
Perlage di pesto Tartuflanghe	q.b.	q.b.

Adagiare su ogni piatto una coda e le pinze dell'astice, il battuto di pomodoro e infine guarnire con qualche foglia di basilico e del Perlage di pesto.

### Vino in abbinamento

Diebolt-Vallois, Champagne Brut "Fleur de Passion", Blanc de Blancs, 2007

## Steamed lobster, minced tomato and Perlage di Pesto



For the lobster	for 2	for 6
Lobster	2	6

Separate the head, tails and claws. Steam the tails at 100°C for 3 minutes and the claws for 4 minutes. Remove the tails and claws from the shell and keep them warm.

For the minced tomato	for 2	for 6
Tomatoes	1	3
Icing sugar	<i>to taste</i>	<i>to taste</i>
Fine salt	<i>to taste</i>	<i>to taste</i>
White pepper	<i>to taste</i>	<i>to taste</i>
Orange	$\frac{1}{3}$ , the rind	1, the rind
Lime	$\frac{1}{3}$ , the rind	1, the rind
Lemon	$\frac{1}{3}$ , the rind	1, the rind

Scald the tomatoes for 8 minutes. Immediately immerse them in ice until they are cold and then remove the skins. Cut the tomatoes in half and remove the seeds. Place the tomatoes on a baking tray and dust with icing sugar, the fine salt, the white pepper and the citrus rinds. Cook at 120°C for 35 minutes in a static oven. Place the tomato pulp in round moulds.

To serve	for 2	for 6
Basil	<i>to taste</i>	<i>to taste</i>
Perlage di Pesto Tartuflanghe	<i>to taste</i>	<i>to taste</i>

Arrange the lobster tail and claws and the minced tomato on each plate. Garnish with a few basil leaves and the Perlage di Pesto.

### Wine pairing

Diebolt-Vallois, Champagne Brut "Fleur de Passion", Blanc de Blancs, 2007





## Potage di lumache al latte di sedano rapa



Per le lumache	per 2	per 6
Lumache Helix Henri Maire	$\frac{1}{2}$ confezione	1 e $\frac{1}{2}$ confezione
Cipolla	$\frac{1}{2}$	1 e $\frac{1}{2}$
Carota	$\frac{1}{2}$	1 e $\frac{1}{2}$
Sedano	$\frac{1}{2}$ costa	1 e $\frac{1}{2}$ costa
Aglio	$\frac{1}{2}$ spicchio	1 e $\frac{1}{2}$ spicchio
Alloro	1 foglia	3 foglie
Peperoncino	$\frac{1}{2}$	1 e $\frac{1}{2}$
Pinoli	5 g	15 g
Noci	5 g	15 g
Nocciole	5 g	15 g
Vino bianco secco	5 ml	15 ml
Sugo di vitello (ricetta in appendice)	25 ml	75 ml
Olio EVO	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

In una casseruola con un filo d'olio, soffriggere la cipolla, la carota e il sedano tagliati a bûnoise con il battuto di pinoli, noci e nocciole. Lasciar andare a media temperatura per qualche minuto, poi aggiungere l'aglio, l'alloro e il peperoncino intero e le lumache. Sfumare con il vino bianco fino a farlo ridurre ed eliminare il peperoncino intero. Aggiungere a questo punto il sugo di vitello e lasciar cuocere dolcemente per 25 minuti, aggiustando di sale.

Per il latte di sedano rapa	per 2	per 6
Latte fresco intero	150 ml	450 ml
Polpa di sedano rapa	50 g	150 g

Lasciare in infusione nel latte la polpa di sedano rapa, tagliata grossolanamente, per un'ora a 32°C. Scolare ed emulsionare il latte.

Per impiattare	per 2	per 6
Cacao amaro in polvere	q.b.	q.b.

Su ogni piatto, adagiare sul fondo il potage di lumache, coprire con la spuma di sedano rapa e spolverizzare con il cacao amaro.

### Vino in abbinamento

Le Marchesine, Franciacorta Brut "Secolo Novo", 2005

## Snail soup with celeriac milk



For the snails	for 2	for 6
Longino & Cardenal Henri Maire	½ pack	1 and ½ packs
Onion	½	1 and a ½
Carrot	½	1 and a ½
Celery	½ rib	1 and a ½ ribs
Garlic	½ clove	1 and a ½ cloves
Bay	1 leaf	3 leaves
Chilli pepper	½	1 and a ½
Pine nuts	5 g	15 g
Walnuts	5 g	15 g
Hazelnuts	5 g	15 g
Dry white wine	5 ml	15 ml
Veal sauce (Recipe in the appendix)	25 ml	75 ml
EVO oil	to taste	to taste
Salt	to taste	to taste

Drizzle some oil into a saucepan and sauté the brunoise of diced onion, carrot and celery. Chop the nuts and add them to the vegetables. Cook over a medium heat for a few minutes then add the garlic, bay, chilli pepper and the snails. Add the white wine and allow to evaporate. Remove the chilli pepper. At this point add the veal sauce and cook gently for 25 minutes. Add salt to taste.

For the celeriac milk	for 2	for 6
Full cream milk	150 ml	450 ml
Celeriac pulp	50 g	150 g

Roughly chop the celeriac pulp and leave it to soak in the milk for an hour at 32°C. Drain and emulsify the milk.

To serve	for 2	for 6
Powdered bitter cocoa	to taste	to taste

Pour the snail soup into the bottom of each plate and cover with the emulsified celeriac milk. Dust with the bitter cocoa.

### Wine pairing

Le Marchesine, Franciacorta Brut "Secolo Novo", 2005





## Lasagna tradizionale alla bolognese al profumo di agrumi



Per la sfoglia	per 2	per 6
Sfoglia verde all'uovo (ricetta in appendice)	150 g	450 g

Per il ragù	per 2	per 6
Polpa magra di vitello	350 g	1050 g
Polpa di pomodoro passata	250 g	750 g
Cipolla bianca	100 g	300 g
Carota	50 g	150 g
Sedano verde	50 g	150 g
Vino rosso	50 ml	150 ml
Chiodi di garofano	1	3
Semi di cardamomo verde	1	3
Olio EVO	q.b.	q.b.
Pepe	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.

Tritare la cipolla, la carota e il sedano a mirepoix regolare. In una casseruola larga e bassa, rosolare con dell'olio ben caldo la polpa di vitello, continuando a rimestare finché la carne non risulti brunita in modo omogeneo. Aggiungere le verdure tritate, lasciare cuocere per qualche minuto e bagnare con il vino rosso. Quando il vino sarà evaporato, aggiungere la passata di pomodoro e le spezie e cucinare lentamente per almeno 4 ore, aggiustando con sale e pepe.

Per la lasagna	per 2	per 6
Besciamella (ricetta in appendice)	100 g	300 g
Parmigiano Reggiano	40 g	120 g
Scorza di limone	25 g	75 g

Aggiungere al ragù la besciamella, il Parmigiano e le scorze di limone, ottenendo un impasto cremoso. Rivestire una tortiera rettangolare con le sfoglie di pasta all'uovo e iniziare ad alternare il ragù con le sfoglie, così da riempire lo stampo. Cuocere in forno statico a 175°C per 35 minuti.

Per impiattare	per 2	per 6
Lime	½, la scorza	1 e ½, la scorza
Bergamotto	½, la scorza	1 e ½, la scorza

Servire la lasagna tiepida grattugiando sopra ogni piatto la scorza di lime e bergamotto.

### Vino in abbinamento

Cantina Roeno, Enantio Terradeiforti DOC, 2013

## Traditional Bolognese lasagne with the aroma of citrus



For the pasta	for 2	for 6
Green egg pasta (Recipe in the appendix)	150 g	450 g

For the sauce	for 2	for 6
Lean minced veal	350 g	1050 g
Tomato puree	250 g	750 g
White onion	100 g	300 g
Carrot	50 g	150 g
Green celery	50 g	150 g
Red wine	50 ml	150 ml
Cloves	1	3
Green cardamom seeds	1	3
EVO oil	to taste	to taste
Pepper	to taste	to taste
Salt	to taste	to taste

Prepare the mirepoix of diced onion, carrot and celery. In a wide, low saucepan sauté the minced veal in very hot oil, stirring until the meat is evenly browned all over. Add the diced vegetables, cook for a few minutes and then add the red wine. When the wine has evaporated, add the tomato puree and spices and cook slowly for at least 4 hours. Add salt and pepper to taste.

For the lasagne	for 2	for 6
Béchamel (Recipe in the appendix)	100 g	300 g
Parmigiano Reggiano	40 g	120 g
Lemon rind	25 g	75 g

Add the béchamel, Parmigiano and lemon rind to the sauce to obtain a creamy consistency. In a rectangular baking tin, alternate a sheet of egg pasta with a layer of sauce until the tin is filled. Cook in a static oven for 35 minutes at 175°C.

To serve	for 2	for 6
Lime	½, the rind	1 and a ½, the rind
Bergamot orange	½, the rind	1 and a ½, the rind

Arrange the warm lasagne in each plate with a grating of lime and bergamot orange rind.

### Wine pairing

Cantina Roeno, Enantio Terradeiforti DOC, 2013



## Musetto di vitello brasato allo spumante con vegetali al naturale



Per il musetto	per 2	per 6
Musetto di vitello	250 g	750 g
Spumante Franciacorta	1 bottiglia (da 750 ml)	3 bottiglie (da 750 ml)
Brodo di manzo (ricetta in appendice)	1 l	3 l
Carota	½	1 e ½
Sedano bianco	½ costa	1 e ½ costa
Aglio	½ spicchio	1 e ½ spicchio
Alloro fresco	1 foglia	3 foglie
Olio EVO	q.b.	q.b.

Tagliare a mirepoix regolare la carota, il sedano e l'aglio. In una casseruola di media dimensione, con un filo di olio, cucinare dolcemente le verdure, sfumare con lo spumante e lasciar ridurre di  $\frac{1}{3}$  il liquido. Aggiungere quindi il brodo e cucinare per almeno 10 minuti. Adagiare il musetto in una teglia da forno a bordi alti, versare il liquido di cottura e cucinare in forno misto a 190°C per 4 ore. A cottura ultimata, ricavare dal musetto dei tagli rettangolari e mantenere in caldo. Filtrare il liquido di cottura e lasciarlo ancora ridurre in una casseruola antiaderente sino a farlo addensare. Versare i tagli di musetto nella casseruola con la riduzione del proprio liquido di cottura, bagnando la carne finché non sarà glassata.

Per i vegetali al naturale	per 2	per 6
Rape bianche	4	12
Rape arancioni	4	12
Rapanelli	4	12
Patata viola	2	6
Cavolfiori	4 sommità	12 sommità
Cavolo romanesco	4 sommità	12 sommità
Verza	4 foglie	12 foglie
Rapa rossa	4 spicchi	12 spicchi
Funghi pioppini	4	12
Sedano verde	4 coste	12 coste
Olio EVO ligure	q.b.	q.b.
Fior di sale	q.b.	q.b.

Cuocere tutte le verdure separatamente in abbondante acqua salata (in un rapporto di 4 grammi di sale per litro d'acqua), secondo la cottura all'inglese: saranno necessari circa 3 minuti a pentola scoperta per ogni vegetale. Le verdure risulteranno di una consistenza croccante, conservando un sapore fresco e un colore vivo. Condire infine con un filo di olio ligure e un pizzico di fior di sale.

### Per impiattare

Servire il musetto glassato accompagnato dal contorno di vegetali al naturale.

### Vino in abbinamento

Piero Coppo, Spumante Brut Metodo Classico "Riserva del Fondatore", 2006

## Braised muzzle of veal with sparkling wine and au naturel vegetables



For the muzzle	for 2	for 6
Veal muzzle	250 g	750 g
Franciacorta Spumante	1 bottle (750 ml)	3 bottles (750 ml each)
Beef broth (Recipe in the appendix)	1 l	3 l
Carrot	½	1 and a ½
White celery	½ rib	1 and a ½ ribs
Garlic	½ clove	1 and a ½ cloves
Fresh bay	1 leaf	3 leaves
EVO oil	to taste	to taste

Prepare a mirepoix of the carrot, celery and garlic. In a medium saucepan, gently cook the vegetables in a drizzling of oil. Add the sparkling wine and reduce the liquid to  $\frac{1}{3}$ . Now add the broth and cook for at least 10 minutes. Arrange the muzzle on a high-sided baking tray, pour over the cooking liquid and cook in a mixed oven for 4 hours at 190°C. When it is ready, cut the meat into rectangles and keep warm. Filter the cooking liquid and reduce it in a non-stick saucepan until it thickens. Place the pieces of veal in the saucepan with the reduced cooking liquid. Baste the meat until it is glazed.

For the au naturel vegetables	for 2	for 6
White turnip	4	12
Orange turnip	4	12
Radishes	4	12
Purple potatoes	2	6
Cauliflower	4 florets	12 florets
Romanesque cauliflower	4 florets	12 florets
Savoy cabbage	4 leaves	12 leaves
Beetroots	4 cloves	12 cloves
Pioppini mushrooms	4	12
Green celery	4 ribs	12 ribs
Ligurian EVO oil	to taste	to taste
Fleur de sel	to taste	to taste

Cook all the vegetables separately (English style) in lots of salted water (4 g of salt to one litre of water): each vegetable will need about 3 minutes in an uncovered pan. The vegetables will have a crisp consistency and will maintain their bright colours and fresh flavour. Season with Ligurian olive oil and a pinch of fleur de sel.

### To serve

Serve the glazed muzzle with a side dish of au naturel vegetables.

### Wine pairing

Piero Coppo, Spumante Brut Metodo Classico "Riserva del Fondatore", 2006





## Pompelmo e burro d'arachidi



Per la pâte à bombe	per 2	per 6
Burro di arachidi	50 g	150 g
Panna	50 g	150 g
Tuorlo	50 g	150 g
Zucchero bianco	60 g	180 g
Acqua	25 g	75 g
Sale Maldon	q.b.	q.b.

Dopo aver montato la panna, conservarla in frigo per almeno un'ora. Nel frattempo creare uno sciroppo unendo lo zucchero e l'acqua e portare a ebollizione. Una volta raggiunti i 118°C, versare lo sciroppo in una planetaria e aggiungere i tuorli, montando il tutto. Unire a questo punto il burro d'arachidi, avendo cura di non smontare l'impasto, e addizionare infine la panna montata e un pizzico di sale Maldon. Dividere il composto in stampi circolari in silicone e porre in freezer fino al totale congelamento (circa 3 ore).

Per la glassa di cioccolato	per 2	per 6
Cioccolato fondente	50 g	150 g
Burro di cacao	5 g	15 g

Preparare la glassa sciogliendo il burro di cacao e il cioccolato, ottenendo un composto liscio e omogeneo. Togliere dagli stampi il cuore di burro di arachidi e glassare con il cioccolato l'intera superficie. Lasciar riposare in frigo fino al decongelamento (almeno 2 ore).

Per il pompelmo	per 2	per 6
Pompelmo	½	1 e ½
Miele d'acacia	5 g	15 g

Tagliare il pompelmo con la sua buccia in 6 spicchi e condire con il miele d'acacia. Cuocere sottovuoto nel forno a vapore a 80°C per 4 ore.

Per impiattare	Vino in abbinamento
Disporre su ogni piatto il burro d'arachidi glassato e una fetta di pompelmo.	Cantina Roeno, "Cristina" Vendemmia Tardiva, 2012

## Grapefruit and peanut butter



For the pâte à bombe	for 2	for 6
Peanut butter	50 g	150 g
Cream	50 g	150 g
Egg yolks	50 g	150 g
White sugar	60 g	180 g
Water	25 g	75 g
Maldon salt	to taste	to taste

Whip the cream until stiff and place it in the fridge for at least one hour. In the meantime, make a syrup by bringing the sugar and water to a boil. When it has reached 118°C, pour the syrup into a mixer, add the egg yolks and whip until firm. Now add the peanut butter, being careful not to let the mixture go flat. Lastly, add the whipped cream and a pinch of Maldon salt. Pour the mixture into round silicone moulds and keep in the freezer until they are completely frozen (about 3 hours).

For the chocolate glaze	for 2	for 6
Dark chocolate	50 g	150 g
Cocoa butter	5 g	15 g

Prepare the glaze by melting the cocoa butter and the chocolate to a smooth, even consistency. Remove the peanut butter hearts from the moulds and glaze the entire surface with the chocolate. Leave to thaw in the fridge (at least 2 hours).

For the grapefruit	for 2	for 6
Grapefruit	½	1 and a ½
Acacia honey	5 g	15 g

Cut the grapefruit into 6 segments and add the acacia honey. Vacuum cook in a steam oven for 4 hours at 80°C.

### To serve

Arrange the glazed peanut butter and a slice of grapefruit on each plate.

### Wine pairing

Cantina Roeno, "Cristina" Vendemmia Tardiva, 2012



## Menu Conscientious

Un menu a predominanza vegetale, con i piedi saldi nel qui e dove, per questo critico e cosciente. La consapevolezza dell'impronta lasciata dalle nostre scelte alimentari diventa il timone per avventurarci in un percorso alternativo dove il gusto non è affatto penalizzato, ma enfatizzato negli aromi e nei sapori di ogni ingrediente. Etica ed estetica, in sintonia, per una proposta salubre e insieme vivace, audace.

Estrazione di verdure e profumo di maggiorana

Verdure alle spezie in crosta di sale

Risotto alla curcuma

Verdure in carpione moderno

Insalata effimera di melone bianco, curry e cannella

## Conscientious Menu

A menu where vegetables are predominant, it has feet that are firmly planted here and, for that reason, critical and conscientious. The awareness of the imprint left by our food choices is the rudder for adventuring on a journey where taste is not penalised, but emphasised by the aroma and flavour of each ingredient. Ethics and aesthetics in harmony, for a healthy proposal that is also vibrant and bold.

*Vegetable extract with a hint of marjoram*

*Spicy vegetables in a salt crust*

*Risotto with turmeric*

*Vegetables in a modern pickle*

*Ephemeral white melon, curry and cinnamon salad*



## Estrazione di verdure e profumo di maggiorana



### Per l'estrazione di verdure

	per 2	per 6
Carota	100 g	300 g
Rapa bianca	50 g	150 g
Insalata riccia	50 g	150 g
Pepe bianco	1 grano	3 grani
Cipolla bianca fresca	50 g	150 g
Pastinaca bianca	100 g	300 g
Sedano	100 g	300 g
Verza tostata	50 g	150 g
Acqua	1 l	3 l
Sale	10 g	30 g

Cuocere tutti gli ingredienti sottovuoto per 12 ore a 60°C a vapore. Filtrare con un colino a maglia stretta, ricavando l'estrazione.

### Per impiattare

	per 2	per 6
Maggiorana	2 foglie	6 foglie

Servire l'estrazione di verdure in un piatto fondo decorando con una foglia di maggiorana.

### Vino in abbinamento

Elisabetta Foradori, Vigneti delle Dolomiti IGT "Fontanasanta Nosiola", 2016

## Vegetable extract with a hint of marjoram



For the vegetable extract	for 2	for 6
Carrot	100 g	300 g
White turnip	50 g	150 g
Frisée salad	50 g	150 g
White pepper	1 corn	3 corns
Fresh white onion	50 g	150 g
White parsnip	100 g	300 g
Celery	100 g	300 g
Toasted savoy cabbage	50 g	150 g
Water	1 l	3 l
Salt	10 g	30 g

Vacuum cook all the ingredients for 12 hours in a steam temperature of 60 °C. Strain the extract through a fine sieve.

To serve	for 2	for 6
Marjoram	2 leaves	6 leaves

Serve the vegetable extract in a soup dish and garnish with a leaf of marjoram.

### Wine pairing

Elisabetta Foradori, Vigneti delle Dolomiti IGT "Fontanasanta Nosiola", 2016





## Verdure alle spezie in crosta di sale



### Per la crosta di sale e spezie

	per 2	per 6
Sale rosa dell'Himalaya	100 g	300 g
Mix di pepe bianco, pepe nero, semi di cumino, anice stellato e cannella	50 g	150 g
Albume	100 g	300 g

In una boule di acciaio, unire tutti gli ingredienti.

### Per le verdure

	per 2	per 6
Rapa rossa	2	6
Rapa bianca	2	6
Rapa arancione	2	6
Scalogno	2	6
Cavolo romanesco	4 sommità	12 sommità
Cavolfiore	4 sommità	12 sommità
Tartufo nero	20 g	60 g

In una teglia dai bordi alti, versare  $\frac{1}{3}$  del composto per la crosta di sale e spezie, adagiare sopra le verdure intere e utilizzare il restante composto per coprire interamente i vegetali. Cuocere a 220°C per 35 minuti.

### Per impiattare

	per 2	per 6
Olio EVO ligure	q.b.	q.b.

Rompere la crosta di sale, prelevare delicatamente le verdure e servirle su ogni piatto con un filo d'olio EVO ligure.

### Vino in abbinamento

Ronco del Gelso, Friulano "Toc Bas", 2016

## Spicy vegetables in a salt crust



For the salt crust and spices	for 2	for 6
Himalayan pink salt	100 g	300 g
Blend of white pepper, black pepper, cumin seeds, star anise and cinnamon	50 g	150 g
Egg white	100 g	300 g

Combine all the ingredients in a stainless steel bowl.

For the vegetables	for 2	for 6
Red turnip	2	6
White turnip	2	6
Orange turnip	2	6
Shallot	2	6
Romanesque broccoli	4 florets	12 florets
Cauliflower	4 florets	12 florets
Black truffle	20 g	60 g

Pour  $\frac{1}{3}$  of the mixture for the salt and spices crust in a high sided roasting tray, put all the vegetables on top and cover them with the remaining mixture. Cook at 220°C for 35 minutes.

To serve	for 2	for 6
Ligurian EVO oil	to taste	to taste

Break the salt crust, gently remove the vegetables and serve them on each plate with a drizzling of Ligurian EVO oil.

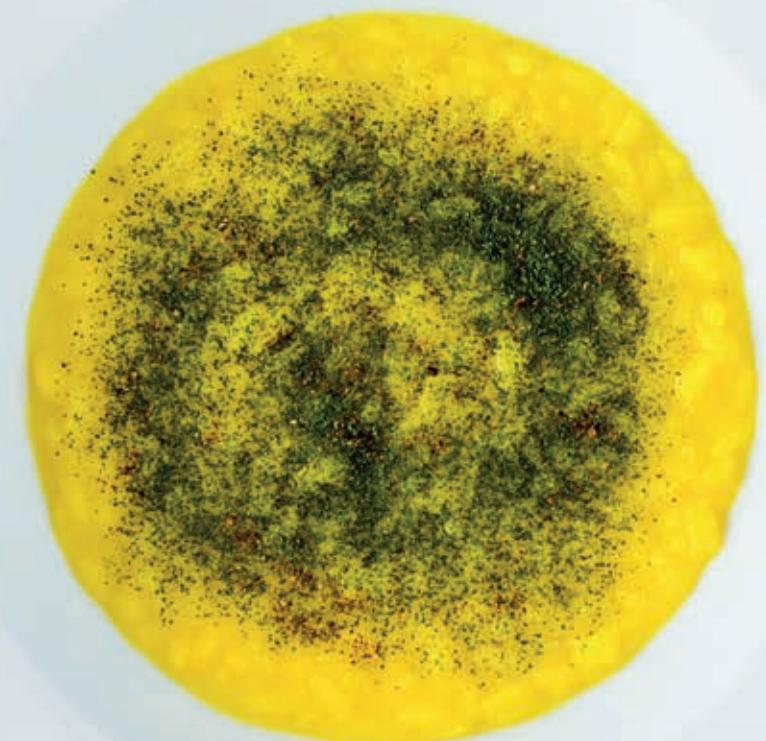
### Wine pairing

Ronco del Gelso, Friulano "Toc Bas", 2016





## Risotto alla curcuma



Per l'alloro disidratato	per 2	per 6
Alloro	150 g	450 g

Cuocere le foglie di alloro in forno a 60°C per una notte, fino alla completa disidratazione.  
Passare al setaccio a maglia fine.

Per la crema di limone	per 2	per 6
Limone	5	15

Pelare a vivo i limoni. Tagliare a julienne sottile le scorze completamente private della parte bianca, facendole sbianchire per tre volte. Affettare la polpa dai limoni pelati a vivo e, infine, spremere e conservare il succo dalla membrana degli agrumi. In una casseruola larga dai bordi bassi, lasciar ridurre di  $\frac{1}{3}$  il succo di limone, aggiungere le fette, le scorze e lasciar cucinare per almeno 5 minuti. Frullare il tutto sino a ottenere una crema liscia.

Per la pasta di curcuma	per 2	per 6
Curcuma fresca	100 g	300 g
Acqua gassata	25 g	75 g
Limone	$\frac{1}{2}$ , il succo	1 e 1/2, il succo

Privare la curcuma della scorza e tagliarla a brunoise regolare. Unire la curcuma all'acqua gassata e, con un mixer, frullare aggiungendo il succo di limone per ottenere una pasta di curcuma omogenea.

Per il risotto	per 2	per 6
Riso Carnaroli	140 g	420 g
Burro fresco	15 g	45 g
Parmigiano Reggiano 16 mesi	10 g	30 g
Polvere di pepe bianco di Penja	1 g	3 g
Acqua	$\frac{1}{2}$ l	1 e $\frac{1}{2}$ l
Sale	1.5 g	4.5 g
Olio EVO	q.b.	q.b.

Salare e portare l'acqua a bollore. In una casseruola di media dimensione, con un filo di olio ben caldo, lasciar tostare i chicchi di riso, sfumare con acqua e portare a cottura aggiungendo acqua ogni qual volta la preparazione lo richieda. A cottura ultimata, allontanare la casseruola dalla fonte di calore e mantecare con il burro fresco, il Parmigiano, la pasta di curcuma, la crema di limone e il pepe.

Per impiattare	Vino in abbinamento
Adagiare il risotto alla base del piatto e terminare con la polvere di alloro disidratato.	Poderi Aldo Conterno, Langhe bianco DOC "Bussiador", 2013

## Risotto with turmeric



For the dried bay	for 2	for 6
Bay	150 g	450 g

Cook the bay leaves in an oven at 60°C for one night, until they are completely dried. Pass them through a fine sieve.

For the lemon cream	for 2	for 6
Lemon	5	15

Through the method of supreming citrus, peel the lemons. Remove all the pith by the rind, cut it into thin julienne strips and then blanching them 3 times. Slice the lemon pulp and squeeze all the rinds. In a wide, low-rimmed saucepan, reduce  $\frac{1}{3}$  of the lemon juice, add the slices, the rind and cook for at least 5 minutes. Whisk to a smooth cream.

For the turmeric paste	for 2	for 6
Fresh turmeric	100 g	300 g
Sparkling water	25 g	75 g
Lemon	$\frac{1}{2}$ , juice	1 and $\frac{1}{2}$ , juice

Peel the turmeric and prepare a diced brunoise. Using a mixer, add to the turmeric the sparkling water and pour the lemon juice. Whisk to a smooth turmeric paste.

For the risotto	for 2	for 6
Carnaroli rice	140 g	420 g
Unsalted butter	15 g	45 g
Parmigiano Reggiano aged 16 months	10 g	30 g
Ground Penja white pepper	1 g	3 g
Water	$\frac{1}{2}$ l	1 e $\frac{1}{2}$ l
Salt	1.5 g	4.5 g
EVO oil	to taste	to taste

Add the salt to the water and bring it to a boil. In a drizzling of very hot oil in a medium-sized saucepan, toast the grains of rice, add water and cook, adding water as required. When the rice is ready, remove from heat and cream with the unsalted butter, the Parmigiano, the turmeric paste, the lemon cream and the pepper.

### To serve

Arrange the risotto in the bottom of a plate and sprinkle with the bay powder.

### Wine pairing

Poderi Aldo Conterno, Langhe bianco DOC "Bussiador", 2013





## Verdure in carpione moderno



Per le verdure	per 2	per 6
Carota	1	3
Cipolla	½	1 e ½
Sedano	1, il cuore	3, il cuore
Zenzero	40 g	120 g
Rapa bianca	1	3
Zucchina ligure	1	3

Tagliare le verdure a cubetti di mezzo centimetro, tenendo ogni vegetale separato.

Per il bagno di cottura (carpione moderno)	per 2	per 6
Aceto di vino bianco	400 ml	1200 ml
Acqua	100 ml	300 ml
Pepe nero	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
Alloro	1 foglia	3 foglie
Aglio	1 spicchio	3 spicchi
Menta fresca	15 g	45 g

In una casseruola, unire tutti gli ingredienti cuocendo fino al raggiungimento di 80°C. Versare il liquido ottenuto su ogni verdura, separatamente, fino a raffreddamento. Scolare ogni verdura conservando insieme tutti i bagni di cottura.

Per la purea di zucca arrosto	per 2	per 6
Zucca mantovana	50 g	150 g

Arrostire in padella la zucca mantovana mondata e tagliata sottilmente, facendola cuocere 6 minuti per lato. Unirla al bagno di cottura delle diverse verdure frullando fino a ottenere la consistenza di una purea.

Per l'involucro di cipolle	per 2	per 6
Cipolla	2	6

Tagliare le cipolle lungo la loro lunghezza. Cuocere le mezze cipolle in un cartoccio di carta stagnola a forno secco a 200°C per 40 minuti. Sfaldare le cipolle, preservando integre le falde più esterne. Utilizzare le falde delle cipolle come involucro, farcendole con la dadolata di verdure in carpione e la purea di zucca. Rigenerare le cipolle farcite in forno a vapore a 80°C per qualche minuto.

Per impiattare	per 2	per 6
Foglie di cerfoglio	2	6

Servire le cipolle ripiene del carpione guarnendole con una foglia di cerfoglio.

### Vino in abbinamento

Vietti, Roero Arneis, 2016

## Vegetables in a modern pickle



For the vegetables	for 2	for 6
Carrot	1	3
Onion	½	1 and a ½
Celery	1, the heart	3, the heart
Ginger	40 g	120 g
White turnip	1	3
Ligurian courgettes	1	3

Keeping the vegetables separate, cut them into cubes of half a centimetre.

For the cooking liquid (modern pickle)	for 2	for 6
White wine vinegar	400 ml	1200 ml
Water	100 ml	300 ml
Black pepper	to taste	to taste
Salt	to taste	to taste
Bay	1 leaf	3 leaves
Garlic	1 clove	3 cloves
Fresh mint	15 g	45 g

Combine all the ingredients and heat to 80°C. Pour the liquid onto the separate vegetables and leave to cool. Drain the vegetables and set aside the cooking liquid.

For the roasted pumpkin puree	for 2	for 6
Mantua pumpkin	50 g	150 g

Peel the Mantua pumpkin, cut it into thin slices and sauté each side for 6 minutes. Add to the cooking liquid from the various vegetables and whisk to the consistency of a puree.

For the onion cases	for 2	for 6
Onion	2	6

Halve the onions lengthwise. Wrap the halved onions in tinfoil and cook them in a dry oven for 40 minutes at 200°C. Remove the onion layers, keeping the outer layers whole to be used as a case. Fill with the pickled vegetables and the pumpkin puree. Regenerate the filled onion for a few minutes in a steam oven at 80°C.

To serve	for 2	for 6
Chervil sprigs	2	6

Serve the pickle filled onions garnished with a sprig of chervil.

### Wine pairing

Vietti, Roero Arneis, 2016





## Insalata effimera di melone bianco, curry e cannella



Per il melone	per 2	per 6
Melone bianco invernale	90 g	270 g

Mondare il melone bianco e ricavare 3 tranci di polpa per ogni porzione, ciascuno di circa 15 g.

Per la base di limone e di arancia	per 2	per 6
Limone	5	15
Arancia	4	12

Pelare a vivo i limoni. Tagliare a julienne sottile le scorze completamente private della parte bianca, facendole sbianchire per tre volte. Affettare la polpa dai limoni pelati a vivo e, infine, spremere e conservare il succo dalla membrana degli agrumi. In una casseruola larga dai bordi bassi, lasciar ridurre di  $\frac{1}{3}$  il succo di limone, aggiungere le fette, le scorze e lasciar cucinare per almeno 5 minuti. Frullare il tutto sino a ottenere una crema liscia. Ripetere lo stesso procedimento con le arance e, infine, inserire le due creme in due sac à poche, conservandole in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Per il gelato	per 2	per 6
Gelato fiordilatte	60 g	180 g
Curry	4 g	12 g

Spolverizzare il fiordilatte con il curry oppure, se disponete dalla macchina per il gelato, emulsionare il gelato con la spezia.

Per l'insalata invernale	per 2	per 6
Insalata invernale	6 foglie	18 foglie
Sciropoto di zucchero (ricetta in appendice)	q.b.	q.b.

Inserire le foglie di insalata in un sacchetto sottovuoto, aggiungendo qualche goccia di sciropoto di zucchero.

Per le sfere di caco	per 2	per 6
Caco	6 sfere	18 sfere

Tramite lo scavino, ricavare delle sfere dal frutto.

Per l'acqua di cannella	per 2	per 6
Acqua	250 ml	750 ml
Cannella	5 g	15 g

Emulsionare acqua e cannella sino a ottenere una consistenza gelatinosa.

Per la riduzione al Martini Bianco	per 2	per 6
Martini Bianco	200 ml	600 ml

Ridurre il Martini Bianco in una casseruola, sino a ottenere una consistenza sciropposa.

Per impiattare	per 2	per 6
Carciofo	6 fette sottili	18 fette sottili
Puntarelle	6 sommità	18 sommità
Coriandolo	6 foglie	18 foglie
Dragoncello	6 foglie	18 foglie
Misticanza	6 foglie	18 foglie

Sfogliare il carciofo fino al cuore e affettarlo sottilmente. Adagiare sul fondo di ogni piatto 3 tranci di melone, guarnire con le due basi di agrumi, coprire con qualche foglia di insalata invernale, aggiungere le puntarelle, le erbe, le sfere di caco e decorare con alcune gocce di acqua di cannella. Porre al centro del piatto il gelato al curry, il cuore del carciofo affettato e qualche goccia di riduzione di Martini.

### Vino in abbinamento

Possa, Cinque Terre Sciacchetrà DOC, 2014

## Ephemeral white melon, curry and cinnamon salad



For the melon	for 2	for 6
White winter melon	90 g	270 g

Peel the white melon and slice it into 3 pieces of about 15 g for each portion.

For the lemon and orange base	for 2	for 6
Lemon	5	15
Orange	4	12

Through the method of supreming citrus, peel the lemons. Remove all the pith by the rind, cut it into thin julienne strips and then blanching them 3 times. Slice the lemon pulp and squeeze all the rinds. In a wide, low-rimmed saucepan, reduce 1/3 of the lemon juice, add the slices, the rind and cook for at least 5 minutes. Whisk to a smooth cream. Repeat these steps for the oranges. Lastly, pour the two creams into two piping bags and keep in the fridge ready for use.

For the ice cream	for 2	for 6
Fiordilatte ice cream	60 g	180 g
Curry	4 g	12 g

Dust the *fiordilatte* with curry or, if you have an ice cream maker, emulsify the ice cream with the spice

For the winter salad	for 2	for 6
Winter salad	6 leaves	18 leaves
Sugar syrup (recipe in the appendix)	to taste	to taste

Put the salad leaves in a vacuum-sealed bag with a few drops of sugar syrup.

For the persimmon balls	for 2	for 6
Persimmon	6 balls	18 balls

Use a gouge to make the balls of fruit.

For the cinnamon water	for 2	for 6
Water	250 ml	750 ml
Cinnamon	5 g	15 g

Emulsify the water and cinnamon until it has a gelatinous consistency.

For the Martini Bianco reduction	for 2	for 6
Martini Bianco	200 ml	600 ml

Reduce the Martini Bianco in a saucepan until it has a syrupy consistency.

To serve	for 2	for 6
Artichoke	6 thin slices	18 thin slices
Puntarelle	6 shoots	18 shoots
Coriander	6 leaves	18 leaves
Tarragon	6 leaves	18 leaves
Misticanza	6 leaves	18 leaves

Remove the outer leaves of the artichoke and thinly slice the heart. On the bottom of each plate place 3 slices of melon, garnish with the two citrus creams, cover with a few winter salad leaves, add the puntarelle, herbs and persimmon balls and decorate with a few drops of cinnamon water. In the centre of the dish arrange the curry ice cream, the sliced artichoke heart and a few drops of the reduced Martini.

### Wine pairing

Possa, Cinque Terre Sciacchetrà DOC, 2014



## Pietra

Ricerca e sperimentazione hanno permesso alla pietra refrattaria di raggiungere nuovi traguardi, configurandola come tecnica inedita. Simulando alcuni ancestrali metodi di cottura, la pietra, grazie alla sua sobria ma raffinata tecnologia, replica nell'ambiente domestico risultati irraggiungibili. Non solo pane e pizza: la persistenza dell'altissima temperatura che lo strumento raggiunge e trattiene, consente una nuova espressione creativa, anche nelle preparazioni più inusuali.

Diaframma di manzo e ricci di mare

Ostrica, guanciale e tartufo nero alla coque

Ravioli di zucca e chinotto

Pane integrale al lievito madre

Pizza "Pissalandrea" & alla Nizzarda

## Stone

*Research and experiments have enabled the refractory stone to achieve new goals through unique techniques. Simulating some ancestral cooking methods thanks to discreet but refined technology, the stone replicates otherwise unattainable results in the domestic environment. Not just bread and pizza: the very high temperature that the stone reaches and maintains inspires new creative expression and the most unusual preparations.*

*Beef diaphragm and sea urchins*

*Oysters, pork cheek and soft-boiled black truffle*

*Pumpkin and chinotto orange ravioli*

*Whole wheat bread with mother yeast*

*"Pissalandrea" & Nizzarda Pizzas*



## Diaframma di manzo e ricci di mare



Per il diaframma	per 2	per 6
Diaframma	260 g	780 g
Sale	q.b.	q.b.
Pepe nero	q.b.	q.b.

Preriscaldare il forno a 300°C, inserendo la pietra refrattaria. Scottare il diaframma sulla pietra (2 minuti per lato), salare e pepare a gusto. Tenere a riposo il diaframma per 5 minuti a una temperatura di 55°C.

Per la panure	per 2	per 6
Burro	25 g	75 g
Pane grattato	30 g	90 g
Prezzemolo	5 g	15 g
Ricci di mare	5 g	15 g

Dopo aver unito tutti gli ingredienti, impanare il diaframma solo su un lato. Cuocere per 2 minuti al grill così da dorare la panure.

Per impiattare	per 2	per 6
Lingue di riccio di mare	10	30

Affettare il diaframma servendo 5 fette su ogni piatto e guarnire ciascuna con una lingua di riccio di mare.

### Vino in abbinamento

Umani Ronchi, Marche Rosso IGT "Pelago", 2012

## Beef diaphragm and sea urchins



For the diaphragm	for 2	for 6
Diaphragm	260 g	780 g
Salt	to taste	to taste
Black pepper	to taste	to taste

Preheat the oven to 300°C and insert the refractory stone.

Sear the diaphragm on the stone (2 minutes each side), add salt and pepper to taste. Allow the diaphragm to rest for 5 minutes at 55°C.

For the coating	for 2	for 6
Butter	25 g	75 g
Breadcrumbs	30 g	90 g
Parsley	5 g	15 g
Sea urchins	5 g	15 g

Combine all the ingredients and coat the diaphragm on one side only. Grill for 2 minutes until the coating is golden brown.

To serve	for 2	for 6
Sea urchin tongues	10	30

Cut the diaphragm into 5 slices for each plate. Garnish with a sea urchin tongue.

### Wine pairing

Umani Ronchi, Marche Rosso IGT "Pelago", 2012





## Ostrica, guanciale e tartufo nero alla coque



Per le ostriche	per 2	per 6
Ostriche	2	6
Tartufo nero di Norcia	6 rondelle sottili	18 rondelle sottili
Guanciale	2 fette sottili	6 fette sottili

Aprire le ostriche ad estrarre la noce dalla conchiglia, bardando ogni ostrica con una fetta di guanciale. Riposizionare le ostriche dentro i gusci, guarnendo con 3 rondelle di tartufo nero ogni ostrica. Chiudere l'ostrica con la sua valva superiore. Poggiare sulla pietra preriscaldata a 220°C per 3 minuti, aprire la conchiglia e servire.

### Vino in abbinamento

Louis Roederer, Champagne Brut "Vintage 2009"

## Oysters, pork cheek and soft-boiled black truffle



For the oysters	for 2	for 6
Oysters	2	6
Norcia black truffle	6 thinly sliced rounds	18 thinly sliced rounds
Pork cheek	2 thin slices	6 thin slices

Open the shells and remove the oyster. Decorate each oyster with a slice of pork cheek. Put the oysters back into their shells and garnish each one with 3 truffle rounds. Close the oyster with its upper valve. Place for 3 minutes on the stone preheated to 220°C, open the oyster and serve.

### Wine pairing

Louis Roederer, Champagne Brut "Vintage 2009"





## Ravioli di zucca e chinotto

Per il ripieno	per 2	per 6
Zucca mantovana	750 g	2.250 g
Mix di cannella, cardamomo, curry, chiodi di garofano, sommacco	10 g	30 g
Burro	50 g	150 g
Polpa di chinotto	60 g	180 g
Sale	q.b.	q.b.

Tagliare orizzontalmente la zucca in due parti, dove quella superiore sarà pari a un terzo del frutto e comprensiva del picciolo, in modo da ottenere una sorta di coperchio. Cuocere il coperchio di zucca a 70°C in forno secco per una notte. Spolpare e conservare la buccia. Massaggiare i restanti due terzi di zucca con il burro e con il mix di spezie lungo tutta la sua superficie. Avvolgere in carta da forno e cuocere in forno secco a 250°C, fin quando la polpa non si sarà ammorbidente (circa 55 minuti). Privare dalla buccia e frullare insieme alla polpa di chinotto fino a ottenere una purea, aggiustando di sale a gusto.

Per i semi di zucca tostati	per 2	per 6
Semi di zucca	15 g	45 g
Miele d'acacia	10 g	30 g
Fior di sale	q.b.	q.b.

In una casseruola, sciogliere il miele a bassa temperatura, aggiungere i semi di zucca e lasciar andare per qualche minuto, fin quando i semi non si saranno laccati. Togliere i semi dalla casseruola e condire con fior di sale a gusto.

Per i ravioli	per 2	per 6
Pasta fresca all'uovo (ricetta in appendice)	150 g	450 g

Stendere la pasta allo spessore di circa mezzo millimetro e con l'ausilio di un coppapasta ottenere dei cerchi del diametro di circa 7 cm. Riempire la pasta con il ripieno e sigillare a mezzaluna. Preriscaldare la pietra in forno a 220°C. Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata (6 grammi di sale per litro) per circa 3 minuti. Scolarli e adagiarli sul coperchio di zucca, cuocendoli sulla pietra per circa 3 minuti.

Per impiattare	per 2	per 6
Parmigiano Reggiano	q.b.	q.b.

Servire i ravioli dentro al coperchio di zucca, guarnendoli con un seme di zucca tostato e con una grattata di Parmigiano Reggiano.

### Vino in abbinamento

Luigi Maffini, Fiano di Avellino "Pietraincatenata", 2014

## Pumpkin and chinotto orange ravioli



For the filling	for 2	for 6
Mantua pumpkin	750 g	2.250 g
A blend of cinnamon, cardamom, curry, cloves, sumac	10 g	30 g
Butter	50 g	150 g
Chinotto orange pulp	60 g	180 g
Salt	to taste	to taste

Cut the pumpkin horizontally into two parts, with the top part about a third of the fruit, including the stem, to make a kind of cup. Cook the pumpkin lid overnight at 70°C in a dry oven. Remove and set aside the skin. Spread the entire surface of the remaining two-thirds of the pumpkin with butter and the blend of spices. Wrap it in baking paper and cook in a dry oven at 250°C until the pulp has softened (about 55 minutes). Remove the skin and blend to a puree with the chinotto orange pulp. Add salt to taste.

For the toasted pumpkin seeds	for 2	for 6
Pumpkin seeds	15 g	45 g
Acacia honey	10 g	30 g
Fleur de sel	to taste	to taste

Melt the honey in a saucepan over a low heat. Add the pumpkin seeds, leaving them in the honey for a few minutes until they are coated. Remove from the saucepan and sprinkle with fleur de sel to taste.

For the ravioli	for 2	for 6
Fresh egg pasta (Recipe in the appendix)	150 g	450 g

Roll out the dough to about half a millimetre thick. Using a pastry cutter make rounds of about 7 cm in diameter. Place the filling in the dough and seal in a half-moon shape. Preheat the stone in the oven at 220°C. Cook the ravioli in lots of salted water (6 g of salt per litre) for about 3 minutes. Drain and place on the pumpkin lid. Cook on the stone for about 3 minutes.

To serve	for 2	for 6
Parmigiano Reggiano	to taste	to taste

Serve the ravioli in the pumpkin lid. Garnish the ravioli with the toasted pumpkin seeds and grated Parmigiano Reggiano.

### Wine pairing

Luigi Maffini, Fiano di Avellino "Pietraincatenata", 2014





## Pane integrale al lievito madre



### Pane integrale al lievito madre

per 3 pagnotte da 1 kg

Farina bianca	1 kg
Farina manitoba	600 g
Farina integrale	800 g
Lievito madre rinfrescato	200 g
Acqua	3 l
Sale	85 g
Malto	10 g

In una planetaria con il gancio, versare le farine e il lievito madre. Impastare aggiungendo l'acqua poco per volta, fino a ottenere un impasto liscio. Una volta raggiunta l'uniformità dell'impasto, aggiungere il sale e il malto, impastando ancora per qualche minuto. Adagiare l'impasto in un contenitore, lasciando riposare per una notte in frigo. Il mattino seguente, far lievitare l'impasto a temperatura costante per 10 ore. Dopo che l'impasto avrà raddoppiato il proprio volume, dividerlo in 3 parti, modellando ciascuna come una pagnotta. Cuocere le pagnotte su pietra in forno preriscaldato a 230 °C per 7 minuti e infine abbassare la temperatura a 180 °C, lasciandole cuocere per altri 30 minuti.

Servire il pane ancora tiepido.

## Whole wheat bread with mother yeast



Whole wheat bread with mother yeast	for 3 loaves of 1 kg
White flour	1 kg
Manitoba flour	600 g
Whole wheat flour	800 g
Refreshed mother yeast	200 g
Water	3 l
Salt	85 g
Malt	10 g

Place the flour and mother yeast in a mixer with a dough hook. Mix, adding water a little at a time until a smooth dough is obtained. When the dough is uniform and smooth, add the salt and malt and mix for a few minutes more. Place the dough in a container and leave it to rest overnight in the fridge. The following morning, allow the dough to rise at a constant temperature for 10 hours. When the dough has doubled in size, divide it into 3 parts, giving each one a loaf shape. Bake the loaves on the stone for 7 minutes in the oven preheated to 230°C. Lower the temperature to 180°C and bake for another 30 minutes.

Serve the bread when it is still warm.





## Pizza "Pissalandrea" & alla Nizzarda



	per 2 pizze	per 6 pizze
Farina 00	350 g	1050 g
Farina manitoba	150 g	450 g
Olio EVO o strutto	50 g	150 g
Sale fino	10 g	30 g
Lievito di birra	10 g	30 g
Acqua	300 g, circa	900 g, circa

In un ampio contenitore, mischiare le due farine. Separatamente, sciogliere il lievito di birra in 100 g di acqua, addizionandolo alle farine. Versare lentamente la restante acqua, lavorando accuratamente l'impasto. Aggiungere infine l'olio e il sale. Lavorare l'impasto fin quando non abbia raggiunto una consistenza liscia e omogenea, a quel punto lasciar lievitare per 30 minuti, evitando gli sbalzi termici. Dividere l'impasto in due/sei parti, stendendo ciascun panetto su placche da forno tonde ben oliate. Lasciar lievitare ancora per 15 minuti. Preriscaldare il forno a 250°C inserendo la pietra.

	per 2 pizze	per 6 pizze
Pomodori pelati	250 g	750 g
Sarde	250 g	740 g
Vino bianco secco	10 cl	30 cl
Cipolla bianca a julienne	½	1 e ½
Uvetta reidratata	5 g	15 g
Capperi	5 g	15 g
Olive taggiasche	5 g	15 g
Origano	q.b.	q.b.
Basilico	q.b.	q.b.
Olio EVO	q.b.	q.b.

In una casseruola, rosolare con un filo d'olio la cipolla, aggiungendo dopo pochi minuti le sarde. Sfumare con il vino e, una volta evaporato, aggiungere i pelati. Cominciato il bollore, aggiungere le olive, i capperi, l'uva e le erbe, e abbassare la fiamma. Lasciar cuocere per 2 ore. Condire la base della pizza con la salsa e cuocere sulla pietra in forno a 250°C per 15 minuti.

	per 2 pizze	per 6 pizze
Patate Ratte	4	12
Fagiolini verdi	14	42
Cuore di filetto di tonno sottolio	2	6
Olive taggiasche	20	60
Uova	4 di gallina o 8 di quaglia	12 di gallina o 24 di quaglia
Mix di insalate a gusto	q.b.	q.b.
Filetti di acciuga sotto sale	10	30
Olio EVO ligure	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
Pepe	q.b.	q.b.
Pomodori	1	3
Zucchero a velo	q.b.	q.b.
Sale fino	q.b.	q.b.
Pepe bianco	q.b.	q.b.
Arancia, lime e limone	le scorze, q.b.	le scorze, q.b.

Lessare in acqua salata le patate intere per circa 15 minuti e tagliarle a rondelle. Lessare i fagiolini per circa 10 minuti e poi tagliarli a metà. Condire patate e fagiolini con olio ligure, sale e pepe. Bollire le uova di gallina per 8 minuti, mentre quelle di quaglia per 3, e tagliarle in 4 (oppure dimezzarle nel caso siano di quaglia). Scottare i pomodori per 8 minuti. Immergerli immediatamente nel ghiaccio fino a raffreddamento e poi spellarli. Dividere i pomodori a metà e privarli dei semi. Disporre su una piastra da forno i pomodori, spolverizzandoli con lo zucchero a velo, il sale fino, il pepe bianco e le scorze degli agrumi. Cuocere in forno statico a 120°C per 35 minuti. Affettare ancora i mezzini pomodori in 3 parti.

Cuocere la base a 250°C per 15 minuti sulla pietra refrattaria. Una volta sfornata, condire la base con tutti i suoi ingredienti.

	per 2 pizze	per 6 pizze
Cipolla di tropea tagliata a julienne	½	1 e ½
Gorgonzola maturato 100 giorni	12 bocconi	36 bocconi
Aceto balsamico Bonini Stravecchio	q.b.	q.b.

### Vino in abbinamento

Azienda Agricola Possa, Cinque Terre Bianco, 2014

## "Pissalandrea" & Nizzarda Pizzas



For the base	for 2 pizzas	for 6 pizzas
00 Flour	350 g	1050 g
Manitoba flour	150 g	450 g
EVO oil or lard	50 g	150 g
Fine salt	10 g	30 g
Beer yeast	10 g	30 g
Water	about 300 g	about 900 g

Mix the two flours in a large bowl. In a separate bowl melt the beer yeast in 100 g of water then add it to the flour. Slowly add the remaining water, stirring the dough thoroughly. Lastly, add the oil and salt. Stir the dough until it is smooth and even. Allow to rise for 30 minutes, avoiding changes in temperature. Divide the dough into two/six parts, roll out and place each one on a well-oiled baking stone. Allow to rise for another 15 minutes. Preheat the oven to 250°C and insert the stone.

For the Pissalandrea filling	for 2 pizzas	for 6 pizzas
Plum tomatoes	250 g	750 g
Sardines	250 g	740 g
Dry white wine	10 cl	30 cl
White onion julienne strips	½	1 e ½
Rehydrated raisins	5 g	15 g
Capers	5 g	15 g
Taggiasche olives	5 g	15 g
Oregano	to taste	to taste
Basil	to taste	to taste
EVO oil	to taste	to taste

In a saucepan sauté the onion in a drizzling of oil then add the sardines after a few minutes. Add the wine, allow it to evaporate and then add the tomatoes. When they start to boil, add the olives, capers, raisins and herbs. Lower the heat and cook for 2 hours. Spread the sauce over the pizza base and cook on the stone in the oven at 250°C for 15 minutes.

For the Nizzarda filling	for 2 pizzas	for 6 pizzas
Ratte potatoes	4	12
Green beans	14	42
Tuna fillet heart in oil	2	6
Taggiasche olives	20	60
Eggs	4 hen or 8 quail eggs	12 hen or 24 quail eggs
Mixed salad	to taste	to taste
Salted anchovy filets	10	30
Ligurian EVO oil	to taste	to taste
Salt	to taste	to taste
Pepper	to taste	to taste
Tomatoes	1	3
Icing sugar	to taste	to taste
Fine salt	to taste	to taste
White pepper	to taste	to taste
Orange, lime and lemon	the rinds, to taste	the rinds, to taste

Boil the potatoes for about 15 minutes in salted water then cut them into rounds. Boil the beans for about 10 minutes then cut them in half. Season the potatoes and beans with Ligurian oil, salt and pepper. Boil the hen's eggs for 8 minutes and the quail's eggs for 3 minutes and cut them into 4 pieces (or halve the quail's eggs). Sear the tomatoes for 8 minutes. Immediately cover them with ice until they are cold then remove the skins. Cut the tomatoes in half and remove the seeds. Place the tomatoes on a baking sheet, dust with icing sugar, the fine salt, white pepper and the citrus rinds. Cook in a static oven at 120°C for 35 minutes. Slice the half tomatoes into 3 parts. Cook the base at 250°C for 15 minutes on a baking stone. Remove from the oven and add all the ingredients.

For extra fillings, the Chef recommends	for 2 pizzas	for 6 pizzas
Tropea onion in julienne strips	½	1 and ½
Gorgonzola ripened for 100 days	12 small pieces	36 small pieces
Bonini Stravecchio balsamic vinegar	to taste	to taste

### Wine pairing

Azienda Agricola Posse, Cinque Terre Bianco, 2014



## Appendice

### Besciamella

	per 2	per 6
Burro	25 g	75 g
Farina	25 g	75 g
Latte	250 ml	750 ml
Noce moscata	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.
Pepe	q.b.	q.b.

In una pentola, fondere il burro a temperatura moderata e unire la farina mescolando con la frusta. Versare quindi tutto il latte freddo, continuando a mescolare fino a bollire. Salare, diminuire l'intensità della fiamma e cuocere per almeno venti minuti a pentola coperta, mescolando di tanto in tanto. Togliere dal fuoco, regolare di sale e, a gusto, insaporire con noce moscata e/o pepe. Se la besciamella dovesse risultare troppo sottile, aggiungere un po' di latte; se troppo liquida, porre sul fuoco aggiungendo una noce di burro infarinata.

### Brodo di carne

	per 2	per 6
Biancostato di manzo	250 g	750 g
Polpa di spalla di vitello	250 g	750 g
Ginocchio di vitello	250 g	750 g
Alette e schiena di pollo	250 g	750 g
Cipolla con la pelle	125 g	375 g
Sedano	60 g	180 g
Carota	60 g	180 g
Porro (parte verde)	25 g	75 g
Alloro	1 foglia	3 foglie
Prezzemolo	½ ciuffo	1 e ½ ciuffo
Pepe nero in grani	q.b.	q.b.
Sale grosso	q.b.	q.b.

Raccogliere le carni, gli ossi, le verdure a tocchi, le erbe, qualche grano di pepe e una presa di sale grosso in una grande pentola. Versare circa 3 volte il peso della carne di acqua fredda (3 o 4 litri per 2 persone; 9 o 10 litri per 6 persone). Coprire e portare a bollire, estraendo a poco a poco tutti i sapori. Scoprire e abbassare la temperatura. Purificare il brodo di tanto in tanto durante la cottura, passando a pelo dell'acqua un mestolo o un grande cucchiaio per eliminare impurità e grasso. Dopo 2-3 ore di cottura, filtrare il brodo in un colino a maglia stretta oppure lasciare raffreddare ed eliminare il grasso una volta solidificato.

### Pasta fresca all'uovo

	per 2	per 6
Farina 00	150 g	450 g
Uova	1 intero e 1 tuorlo	3 intere e 3 tuorli

Disporre la farina a fontana (conservandone da parte una piccola quantità da utilizzare al bisogno) e al centro sgusciare le uova. Impastare energicamente sulla spianatoia fino a ottenere una pasta omogenea, liscia ed elastica. Porre l'impasto dentro un sacchetto di plastica per alimenti, sigillarlo e lasciar riposare per almeno un'ora a temperatura ambiente. Tirare la sfoglia con il mattarello direttamente sulla spianatoia portandola allo spessore desiderato o, in alternativa, utilizzare una macchinetta sfogliatrice. In quest'ultimo caso, per mezzo di un tarocco, tagliare una porzione di impasto, avendo cura di lasciare la pasta restante sempre all'interno del sacchetto per non farla seccare. Infarinarla appena e stenderla con il mattarello il tanto che basta per adattarla alla larghezza dei rulli. Passare la sfoglia tra i rulli una volta per ciascun numero, iniziando con il numero 1 fino a ottenere lo spessore desiderato in base al tipo di pasta che si vuole realizzare.

### Pasta sfoglia

	per 2	per 6
Farina 00	200 g	600 g
Burro fresco	200 g	600 g
Acqua gelata	15 ml	45 ml
Sale	q.b.	q.b.

Impastare la farina con il sale e l'acqua gelata fino a ottenere un impasto sodo da far riposare, coperto da un canovaccio, in un luogo buio e fresco. Nel frattempo, con le dita bagnate, lavorare il burro freddo per ottenere una consistenza simile a quella dell'impasto precedente, conferendogli la forma di un panetto rettangolare. Stendere l'impasto su un piano da lavoro ben infarinato, conferendo anche a questo una forma rettangolare, e posizionare al suo centro il panetto di burro; avvolgere ora su tutti i lati del panetto l'impasto (come se si volesse impacchettarlo) evitando di sovrapporre i lembi dell'impasto. Spianare la superficie con il mattarello in modo che il burro aderisca completamente all'impasto, ma avendo cura che questo non fuoriesca. Lasciar riposare per 5 minuti. Per creare l'effetto dei sottili fogli sovrapposti tipici della pasta sfoglia, sarà necessario dedicarsi ai cosiddetti *tournages*, o giri: tenendo sempre a disposizione un po' di farina, stendere a uno spessore di circa 1 cm l'impasto, conferendogli nuovamente una forma rettangolare. A questo punto occuparsi del primo giro "a 3": ripiegare un lembo dell'impasto all'altezza di circa 2/3 dell'impasto e, infine, girare il restante terzo dell'impasto sovrapponendolo ai primi due, in modo da ottenere 3 strati di pasta (ciascuno pari a ¼ dell'impasto rettangolare iniziale) visibili dai due lati aperti. Tirare la sfoglia lungo il verso dei lati aperti (ovvero quelli più corti) sempre a circa 1 cm di spessore. Lasciar riposare in frigorifero per almeno 30 minuti; ripetere la stessa l'operazione del *tournage* dalle 3 alle 5 volte, avendo cura tra un giro e l'altro di lasciar riposare l'impasto in frigo per almeno mezz'ora. Terminati i giri, tirare la sfoglia a uno spessore di ½ cm e conservare in frigorifero prima dell'utilizzo per un minimo di 3 ore.

### Sciropto di zucchero

	per 2	per 6
Zucchero semolato	125 g	375 g
Acqua	55 g	165 g

Mettere lo zucchero in un tegame e aggiungere l'acqua fredda. Girare con un cucchiaino per far sciogliere lo zucchero e portare a ebollizione. Al raggiungimento del bollore, mantenere costante la temperatura per 2-3 minuti. Togliere dal fuoco e farlo raffreddare. Una volta freddo riporlo in un vasetto di vetro o in una bottiglia con tappo a chiusura ermetica. Conservare a temperatura ambiente.

### Sfoglia verde all'uovo

	per 2	per 6
Farina 00	100 g	300 g
Uova	1	3
Spinaci lessati	50 g	150 g
Sale	q.b.	q.b.

Disporre la farina a fontana e sgusciare al centro le uova. Aggiungere un pizzico di sale e gli spinaci lessati e tritati. Lavorare il composto per 4-5 minuti. Se l'umidità degli spinaci richiede altra farina, aggiungerne poca alla volta. Lasciare riposare la pasta per un quarto d'ora e poi tirarla a sfoglia non tanto sottile (misura 3 o 4 nella macchinetta sfogliatrice). Tagliare la sfoglia secondo l'utilizzo.

### Sugo di vitello

	per 2	per 6
Stinco di vitello	300 g	900 g
Ritagli magri di vitello	300 g	900 g
Cipolla	30 g	90 g
Rosmarino	3 g	9 g
Aglio	2 g	6 g
Alloro	1 foglia	3 foglie
Olio EVO	30 ml	90 ml
Sale	q.b.	q.b.
Pepe	q.b.	q.b.

Tritare la cipolla e ridurre in dadi la carne. Far rosolare in una casseruola la cipolla con la carne e l'olio e, una volta imbrunita la carne, eliminare il grasso in eccesso. Bagnare con l'acqua fino al livello della carne e aggiungere quindi l'aglio, il rosmarino e l'alloro, salando e pepando a gusto. Lasciare bollire il tutto, facendo ridurre quasi completamente il liquido. Bagnare nuovamente con acqua fino a riportarlo a bollore e poi spegnerlo. Filtrare, raccogliendo ogni deposito dal fondo. Ridurre e aggiustare di sale.

## Appendix

### Béchamel

	for 2	for 6
Butter	25 g	75 g
Flour	25 g	75 g
Milk	250 ml	750 ml
Nutmeg	to taste	to taste
Salt	to taste	to taste
Pepper	to taste	to taste

In a saucepan, melt the butter over a moderate heat and beat in the flour. Add all of the cold milk, continuing to stir until it boils. Add salt, reduce the heat, cover the saucepan and cook for at least twenty minutes, stirring occasionally. Remove from heat, adjust the salt and add the nutmeg and/or pepper to taste. If the béchamel is too thick, add a little milk; if it is too thin, return to the heat with a knob of butter coated in flour.

### Beef broth

	for 2	for 6
Beef ribs	250 g	750 g
Veal shoulder	250 g	750 g
Veal knuckle	250 g	750 g
Chicken wings and spine	250 g	750 g
Onion with skin	125 g	375 g
Celery	60 g	180 g
Carrot	60 g	180 g
Leak (green part)	25 g	75 g
Bay	1 leaf	3 leaves
Parsley	½ sprig	1 and ½ sprigs
Black peppercorns	to taste	to taste
Course salt	to taste	to taste

In a large pot place the meat, bones, chopped vegetables, herbs, a few peppercorns and a pinch of course salt. Add about 3 times the weight of the meat in cold water (3 or 4 litres for 2 people; 9 or 10 litres for 6 people). Cover and bring to a boil, gradually removing all the flavourings a few at a time. Remove the lid and lower the temperature. While it is cooking, use a ladle or large spoon to remove any impurities or fat from the surface of the water. After cooking for 2-3 hours, filter the broth in a fine sieve or leave it to cool and then remove the solidified fat.

### Fresh egg pasta

	for 2	for 6
00 flour	150 g	450 g
Eggs	1 whole and 1 yolk	3 whole and 3 yolks

Make a well in the centre of the flour (setting aside a small amount to use if needed) and add the eggs. Knead energetically on a pastry board until it is even, smooth and elastic. Place the dough in a food grade plastic bag, seal it and leave it to rest for at least one hour at room temperature. Using a rolling pin, roll out the dough on the pastry board until it is the desired thickness, or, alternatively, use a pasta sheeter. In the latter case, use a pasta cutter to cut a portion of the dough, replacing the remainder in the sealed plastic bag so that it does not dry out. Sprinkle the dough with flour and roll out to the width of the rollers. Pass the sheet through the rollers once at each number, beginning with number 1, until it is the correct thickness for the type of pasta to be made.

### Puff pastry

	for 2	for 6
00 flour	200 g	600 g
Cold butter	200 g	600 g
Ice-cold water	15 ml	45 ml
Salt	to taste	to taste

Mix the flour, salt and ice-cold water until the dough is solid. Cover with a tea towel and leave to rest in a cool, dark room. In the meantime, with wet fingers work the cold butter until it has the consistency of the dough and is rectangular in shape. Place the dough on a well-floured work surface, give it the shape of a rectangle and place the butter in the centre; fold the dough over the butter (like a parcel) but avoid overlapping the ends. Roll the surface so that the butter sticks to the dough, being careful not to let it come out of the sides. Leave to rest for 5 minutes. To create the effect of thin overlapping sheets typical of puff pastry, the *tournage*, or turning, technique must be used: with some flour always available, roll out the dough to about 1 cm thick, once again giving it a rectangular shape. Now carry out the first "3 step" turn: fold one end of the dough to about 2/3 of the length, turn the remaining third and overlap the first two, so that there are 3 layers of dough (each one a 1/3 of the initial dough rectangle) visible from the two open ends. Roll the dough towards the open ends (the shorter ends) to about 1 cm thick. Leave to cool in the fridge for at least 30 minutes; repeat the turning operation another 3 to 5 times, allowing the dough to cool in the fridge for at least half an hour between each turn. When the turns have been completed, roll out the dough to ½ cm thick and keep in the fridge for a minimum of 3 hours before use.

### Sugar syrup

	for 2	for 6
Granulated sugar	125 g	375 g
Water	55 g	165 g

Place the sugar in a saucepan and add the cold water. Stir with a spoon so that the sugar melts and bring to a boil. When it is boiling, keep at a constant temperature for 2-3 minutes. Remove from heat and leave to cool. When it is cold pour it into an airtight glass jar or bottle. Store at room temperature.

### Green egg pasta

	for 2	for 6
00 flour	100 g	300 g
Eggs	1	3
Boiled spinach	50 g	150 g
Salt	to taste	q.b.

Make a well in the centre of the flour and add the eggs. Add a pinch of salt and the boiled, chopped spinach. Knead for 4-5 minutes. If more flour is required because of the wetness of the spinach, add it a little at a time. Allow the dough to rest for a quarter of an hour and then roll it out into sheets that are not too thin (number 3 or 4 on the pasta sheeter). Cut the pasta depending on usage.

### Veal sauce

	for 2	for 6
Shin of veal	300 g	900 g
Lean veal trimmings	300 g	900 g
Onion	30 g	90 g
Rosemary	3 g	9 g
Garlic	2 g	6 g
Bay	1 leaf	3 leaves
EVO oil	30 ml	90 ml
Salt	to taste	to taste
Pepper	to taste	to taste

Chop the onion and cut the meat into cubes. In the saucepan, sauté the onion with the meat and oil. When the meat has browned, remove the excess fat. Pour on water to the level of the meat; add the garlic, rosemary and bay. Salt and pepper to taste. Boil until almost all the liquid has been reduced. Add more water, bring to a boil and remove from heat. Filter, removing all deposits from the bottom. Reduce and add salt if required.

## Ringraziamenti / Acknowledgements

Un ringraziamento sentito va allo Chef **Luigi Taglienti**, per la sua esemplare dedizione durante l'intera fase di realizzazione del libro e per aver pienamente colto lo spirito del progetto.

A tutto lo staff del ristorante **LUME**, a Milano, per la paziente collaborazione e cortesia, con particolare gratitudine a **Konstantinos Stavroulakis**, sommelier, e a **Saverio Piccolo**, sous-chef, per l'impeccabile disponibilità dimostrata.

Al **IL10 Milano**, per la meravigliosa cornice offerta per lo shooting.

Grazie a **Longino & Cardenal**, partner del progetto, per il sostanziale, raffinato e delizioso contributo.

E infine, grazie al supporto di **Cook\_inc.**, il magazine con il quale è ormai consolidato un sinergico e fruttuoso rapporto di collaborazione.

*Our heartfelt thanks go to the Chef Luigi Taglienti for his dedication during all the elaboration phases of this book; he fully embraced the spirit of the project.*

*Our gratitude goes to the entire staff of Lume restaurant in Milan for the diligent cooperation and kindness. In addition, a special thanks goes to Konstantinos Stavroulakis, sommelier, and to Saverio Piccolo, sous-chef, for their exemplary willingness to help.*

*Thank you also to IL10 Milano because it offered us a spectacular scenario for the shooting.*

*Thanks to Longino & Cardenal, our project partner, who contributed in a substantial and refined way. And last but not least, thanks to Cook\_inc., the food magazine, with whom we had already established a synergy and a fruitful cooperation.*

Editore / Publisher  
**Vandenbergh Edizioni**

Ideazione e supervisione del progetto / Project oversight  
**Stefano Rossi**  
**Erica Sagripanti**

Editorial Project Manager  
**Anna Morelli**

Photographer  
**Sofie Delauw**

Food stylist  
**Alice Kiandra Adams**

Graphic Design  
**Magazzino77**

Copywriter  
**Gloria Feurra**

[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)