

DAL 4 AL 13 MARZO

MENU

ANTIPASTO

Crostone di pane casereccio profumato all'aglio e agrumi con lenticchie nere beluga e burratina di Putignano.

PRIMO PIATTO

Zuppetta di fagioli gialli solfarini con prosciutto di Parma disidratato e infuso di olio Evo al rosmarino.

SECONDO PIATTO

Hamburger di ceci di Spello bio con cime di rapa croccanti, aria di pecorino e germogli di piselli.

IL CAIROLI
BAR & RESTAURANT

by "UNA cucina"



LENTICCHIA NERA BELUGA

Le lenticchie sono il legume più antico coltivato dall'uomo. Le prime tracce della loro diffusione risalgono al 7000 a.C. in Asia. Questa varietà di lenticchia molto antica è coltivata nell'entroterra siciliano, prevalentemente in provincia di Enna.

L'abbinamento con il crostone di pane è evocativo di un ricordo del passato. L'aggiunta di burrata e agrumi conferiscono freschezza e visibilità al piatto.

Abbinamento vino: Franciacorta

FAGIOLI GIALLI SOLFARINI

È detto anche "Fagiolo del Cento" perché la tradizione vuole che venga seminato il centesimo giorno dell'anno.

La zuppetta è un piatto in grado di esprimere al massimo le potenzialità di questo ingrediente, grazie anche a un'aggiunta di croccante e a un po' di profumo.

Abbinamento vino: Rosso di Montalcino

CECI DI SPELLO

Il cece di Spello ha eccellenti caratteristiche di sapore e di finezza della pelle dovute alla varietà, al metodo di coltivazione e soprattutto ai terreni su cui vengono prodotti.

L'hamburger è un piatto che permette di rendere onore al cece rendendolo l'ingrediente principe della pietanza. Viene quindi servito con diversi sapori e consistenze.

Abbinamento vino: Pinot nero

