

DAL 4 AL 13 MARZO

MENU

Passatina di fave secche di Carpino, puntarelle croccanti, spuma di Pecorino di Fossa La Parrina e olio di noci.

Millefoglie ai cinquanta rossi d'uovo con Fagioli stregoni, filetti di acciuga del Mar Ligure, pomodori secchi e salsa verde.

Tempeh di cicerchie di Spello, broccoli e scorza nera fritta.

Cre moso di borlotti alla vaniglia, cacao e caffè.



RISTORANTE
CASA SAVOIA

by "UNA cucina"

FAVE SECCHHE DI CARPINO

Le fave di Carpino erano coltivate sui terreni calcarei e argillosi della zona. Alla fine del 1800 il loro prezzo cominciò a salire al punto da farne quasi scomparire la produzione. Negli anni '90, a Carpino, le coltivavano solo i contadini Nicola Ortore e Antonio Cannarozzi, su una superficie di 3-4 ettari. Grazie anche al prezioso aiuto di Slow Food, oggi viene coltivata su 10 ettari di terreno ed è prodotta in 300 quintali all'anno.

Si differenzia dalle altre varietà per via di una fossetta nella parte inferiore. Ha dimensioni medio-piccole ed è verde al momento della raccolta, per poi virare verso il color sabbia. È ideale per zuppe, sughi o puree.

FAGIOLI STREGONI

Provenienti prevalentemente dal Piemonte, i fagioli stregoni si presentano di forma allungata, con base di colore chiaro e striature bordeaux e marronine. Conosciuti già al tempo dei Romani, essi presentano una polpa tenera e hanno un gusto delicato. La loro prerogativa è, infatti, quella di essere friabili e morbidi nella cottura. Sono inoltre particolarmente ricchi di proteine, sali minerali e con un basso contenuto di grassi. Sono ideali nelle minestre, come contorno e ottimi in insalata.

CICERCHIE DI SPELLO

La cicerchia è uno dei legumi più antichi di cui l'uomo abbia memoria, le sue prime tracce risalgono al 8000 a.C. in Mesopotamia. Divenne l'alimento principe della tavola, utilizzato nella preparazione di focacce, pani e zuppe.

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.

FAGIOLI BORLOTTI

Piatto povero per eccellenza e di origini medievali, il fagiolo borlotta veniva preparato nelle locande e nei conventi e servito in zuppa, per rifocillare i pellegrini di passaggio nell'area Francigena.

Sono particolarmente ricchi di vitamine e sali minerali. I fagioli borlotti sono un legume molto secco e, per un'ottima riuscita del piatto, devono essere lasciati in acqua fredda per almeno 24 ore, per poterne iniziare la lavorazione e la cottura.

