

DAL 4 AL 13 MARZO

# MENU

## ANTIPASTO

Piselli centogiorni,  
bianco d'uovo cotto a vapore,  
tuorlo marinato e lardo  
di colonnata. <sup>(3,4,7,12)</sup> € 12

## PRIMO PIATTO

Pasta "ammiscata" con fagioli  
bianchi Acerrani dente di morto,  
cozze e basilico. <sup>(1,7,14)</sup> € 14

## SECONDO PIATTO

Carciofo arrostito, ripieno  
di ceci di Castelcivita  
e maialino confit. <sup>(7,6,9,12)</sup> € 16

## DESSERT

Meringa e crema di fave  
del Vesuvio al sentore di Strega,  
cioccolato fondente e nocciole  
di Giffoni. <sup>(1,3,7,8,12,13)</sup> € 10

VESUVIO ROOF  
BAR & RESTAURANT

by "UNA cucina"



## PISELLI CENTOGIORNI (SLOW FOOD)

Il pisello Centogiorni è un'antica varietà a rischio estinzione. È diventato da poco anche un Presidio Slow Food, gestito da 17 piccoli produttori. Il suo nome è legato alla durata media del suo ciclo produttivo.

Il Centogiorni viene coltivato prevalentemente nella provincia di Napoli e nelle pendici del vesuviano da oltre un secolo.

Eccezionale da fresco, dolcissimo e tenero, ma si consuma e viene commercializzato anche secco (quando il seme assume un tipico colore beige). Si abbina molto bene a piatti di carne, ma tradizionalmente soprattutto al baccalà ed è impiegato anche nella tipica pasta e piselli napoletana.

## FAGIOLO "DENTE DI MORTO" (ACERRA)

La descrizione della coltivazione dei fagioli nelle campagne acerrane è riportata in più testi sulla storia della città, ma la più interessante e significativa del cosiddetto fagiolo "Dente di Morto" si trova nella "Guida Gastronomica d'Italia" pubblicata dal Touring Club Italiano del 1931.

Nella guida i fagioli sono indicati come la specialità di Acerra, al tempo esportata addirittura in America. Il nome è legato al colore bianco opaco, simile appunto al colore dei denti di un morto. Il fatto che in questa zona già dall'epoca paleocristiana vi fossero numerosi luoghi di sepoltura deve aver facilitato il collegamento nella popolazione locale. Il commercio di questi fagioli fu un'attività economica molto significativa da inizio Novecento fino agli anni '70.

## CECE DI CASTELCIVITA

I ceci di Castelvita sono dei semi ottenuti da una pianta di leguminosa da granella autoctona del Cilento. Questa zona possiede le condizioni ideali per la coltivazione di questo legume, con un clima mite e un'ottima fertilità del terreno. Il seme è piccolo e rotondeggiante, e si presenta con un colore più dorato del cece comune, una sfumatura nocciola chiaro ed un sapore più forte. In fase di cottura tende ad ingrossarsi notevolmente, ma è ottimo e apprezzato in cucina per svariate preparazioni.

## FAVE DEL VESUVIO

Sono prodotte sulle pendici del Vesuvio: è, dunque, un terreno vulcanico ricco di minerali posto in collina a due passi dal mare dove imperante soffia la brezza marina. Queste caratteristiche geografiche hanno favorito la qualità delle fave qui coltivate, rendendole particolarmente apprezzate per la notevole tenerezza e il sapore molto caratteristico.

Possono raggiungere i 30-40 cm di lunghezza e contenere fino a 10-12 baccelli.

In realtà le fave sono un cibo molto caratteristico in tutta l'area del napoletano; consumate fresche sono tra i cibi rituali del periodo della Quaresima.

