



Il Natale a casa tua

a cura dello Chef Silvio Battistoni

- Il mio **Patè di Vitello e Fegatini** servito in coppette da mettere in centro tavola 30 minuti prima del pranzo e da degustare spalmato su pane casereccio
- Il **Salmone selvaggio** leggermente marinato e affumicato da Silvio, da servire con insalatine, un filo d'olio extra e pane tostato
- La mia **Terrina di Cappone**. Ve la servo sotto-vuoto, già a fette da aprirsi 30 minuti prima della degustazione da mettere su vassoio con un filo d'olio e fior di sale
- I classici **Tortellini ripieni di Vitello, Cappone e Prosciutto crudo, fatti a mano** uno ad uno. Ve li servo a temperatura di -24° da conservare nel vostro freezer e da mettere direttamente nel brodo per 5/7 minuti
- Il **Brodo di Cappone**, un rito per me, lo preparo con i capponi nostrani, le verdure, niente dado e glutammato!, poi lo sgrasso completamente per darvi il meglio attraverso la chiarificazione
- Gli **Agnolotti di Vitello**, la pasta fatta con 1 chilo di farina e 50 rossi d'uovo; il ripieno fatto con vitello, manzo, verdure e prosciutto crudo, chiusi a mano. Ve li servo a -24° da mantenersi in freezer e al momento direttamente in acqua bollente per 7 minuti da servire con burro fuso e parmigiano
- I **Ravioli di Brescianella**, qui chiedo a Guffanti, affinaio di formaggi di tenermi in cantina le sue forme affinandole fino a quando la crosta quasi si spacca da sola, ed è lì che viene il momento che metto il formaggio nel mio raviolo. Ve lo servo a -24° da mantenersi in freezer e al momento di cuocere in acqua con piccolo bollore per 7 minuti; da servirsi con poco burro fuso e un po' di pepe

Il **Tacchino tradizionale disossato e farcito**. Cerco i tacchini nostrani migliori, li disosso completamente a mano, metto il tartufo pregiato nero di Norcia, faccio un ripieno di vitello, castagne e prugne, farcisco e cuocio in forno. Ve lo servo sotto-vuoto, da mettere nel suo sacchetto in acqua calda a 80° circa per 30 minuti. Tagliare a fette e servire con eventualmente burro fuso caldo

Il **Cappone ripieno**, con lo stesso ripieno del tacchino, lo posso preparare sia disossato che intero, cucito a mano; anche questo da scaldarsi nel suo sacchetto in acqua calda e servire in tavola

I **ravioli di crostacei**, fatti a mano, con ripieno di gamberi, scampi ed erbe aromatiche serviti a -24°. Da tuffare in acqua bollente 4 minuti, condire con olio extra vergine e dadini di pomodoro fresco

La **Bottarga di Lavarello**, servita sotto vuoto dal sapore intenso, ideale per preparare un risotto o la pasta con una semplice grattugiata

Il mio **vitellino tonnato** è una composizione che potrete servire come antipasto. Il filetto di vitello viene cotto al rosa, poi composto a terrina con una salsa di ventresca di tonno cotta con verdure e capperi poi emulsionata, nella terrina c'è anche una fettina di tonno crudo marinato nell'olio e spezie

Buono ordine

Prodotto	Prezzo	Quantità
Patè di vitello	4 € a porzione
Salmonese selvaggio da noi affumicato	€ 50 al kg
Terrina di cappone	€ 45 al kg
Tortelli di zucca e mostarda	€ 28 al kg
Tortellini di vitello	€ 35 al kg
Brodo di cappone	€ 20 al litro
Agnolotti di vitello	€ 30 al kg
Ravioli di Taleggio affinato T28 Guffanti	€ 35 al kg
Ravioli crostacei	€ 55 al kg
Tacchino ripieno	€ 10 a porzione
Cappone intero ripieno	€ 40 al kg
Vitellino tonnato in terrina	€ 11 a porzione
Bottarga Lavarello	€ 60 al kg