

La Cucina di Silvio a Casa Vostra

ASPORTO LE NUOVE RICETTE DI SILVIO QUESTA SETTIMANA, DA PRENOTARSI VIA MAIL QUALCHE GIORNO PRIMA.

Vi ricordiamo che i nostri piatti non sono serviti caldi, ma li prepariamo per voi la mattina presto.

Vengono forniti in confezioni sigillate da mantenersi in frigorifero, e con pochi piccoli passaggi potrete poi scaldarli a casa, questo è per darvi il meglio della qualità a tavola.

Potrete così anche ritirare qualche giorno prima, per gustare comodamente entro 2 giorni.

info@albergocolonne.it - 0332.220404

MENU VALIDO PER TUTTO IL MESE DI GENNAIO - Prezzi a Porzione

Antipasti:

Ceviche di Tonno, salmone, gamberi rossi e branzino

16

Mantenere in frigorifero questa preparazione tipica peruviana, dove il miglior pescato viene marinato con succo di lime (io metto anche un po di mandarino), peperoncino jalapeno, sale, pepe, poco mango e avocado.

Il Baccala mantecato e polvere di capperi

13

Mantenere in frigorifero, al momento servire con pane caldo e una macinata di pepe.

Insalatina di Polpo, puntarelle, patate e olive affumicate

13

Il Polpo è cotto in un brodo aromatico, condito poi in insalata con puntarelle patate e un olio al pesto.

Tartare di Gamberi rossi di Mazara maionese allo yuzu

17

I migliori Gamberi tagliati in tartare al coltello conditi solo con olio extra e fior di sale, accompagnati da una maionese allo yuzu.

Il Maialino Tonnato

12

Filetto di maialino cotto al forno con spezie, una salsina fatta con ventresca di tonno, il fondo di cottura arrosto del maialino, capperi e acciughe del cantabrico.

Scaloppa di foie gras in tegame con pera caramellata al passito e tartufo pregiato di Norcia

17

La pera in fetta spessa viene caramellata al burro e passito con poco zucchero moscovado, il foie gras viene spadellato e poi laccato con la salsa di passito, infine una grattata del tartufo pregiato di Norcia (questa è la sua stagione) basterà scaldare la scaloppa in forno a 140 gradi per 5 minuti e gustare con pane fette o pan brioche caldo ...una delizia.

Carpaccio di manzo Fassone marinato alle spezie ed erbe

12

Il controfiletto di manzo viene coperto di erbe e spezie per 48 ore, poi servito in un carpaccio che potrete condire con semplice olio di oliva o accompagnare con la nostra maionese ai capperi.

Primi Piatti

I Cannelloni ripieni di ricotta e spinacino novello, gratinati con fonduta al parmigiano e tocco di sugo di arrosto 12

Preparo un ripieno con ricotta fresca di Bufala, parmigiano, noce moscata, spinacino novello fresco solo saltato con poco olio e tritato. Preparo poi una fonduta a nappare i cannelloni, per i quali basterà togliere la pellicola e scaldare in forno a 150 ° per 15/20 minuti.

La minestra “Pasta e Fagioli” di Silvio 9

Preparo la minestra con fagioli Borlotti, soffritto e guanciale, cottura nel coccio per circa 3 ore. Aromi, erbe e spezie a dare sapore, un filo d’olio extra. Solo da scaldare e gustare.

La Trippa e foio alla milanese 13

Preparo la trippa come la faceva mio papà, nella pentola di pietra a cottura lenta leggermente brodosa. Dovrete prendere un tegame, mettere 2 dita di acqua, mettere il contenuto della vaschetta e scaldare a fuoco lento per circa 30 minuti, aggiungere prima di servire pepe, olio, e parmigiano. Potete anche scaldare microonde 4 minuti.

Il Sughetto di Mare con il meglio del pescato 12

Vi prepariamo noi una salsina di mare strepitosa con gamberi rossi, scampi, vongole, dentice, pomodorino del Vesuvio. Dovrete solo scaldarlo e buttare la pasta di Gragnano edizione speciale che vi forniamo noi.

La Amatriciana di Silvio 11

Preparo la pasta i Nostri Bigoli al torchio, do una piccola cottura, e vi preparo la salsa amatriciana. Basterà scaldare la pasta o 2 minuti in acqua bollente e poi in salsa, oppure direttamente in padella con la salsa per 5/6 minuti rigirandola spesso in modo che si mantechi. Aggiungere poi un pò di pecorino e pepe.

Gli Agnolotti di Vitello 11

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. Li mantengo ad una temperatura di -30 gradi per conservazione, da mettere in freezer appena arrivate a casa. Da cuocere in acqua bollente per 5 minuti da servire con burro fuso e parmigiano.

Gli Gnocchi Gratinati con fonduta di formaggio di valle e funghi 11

Preparogli gnocchi freschi, li condisco già io con fonduta, funghi ed erbe aromatiche. Dovrete solo togliere la pellicola alla mia vaschetta e mettere in forno a 160 gradi per 15/20 minuti.

Le mie tagliatelle 30 rossi tirate a mano, salsina finanziaria 12

Ricetta per i nostalgici della tradizione, tagliatelle fresche, preparo poi la salsa finanziaria con fegatini e animelle, una salsa ricca di sapori. Dovrete solo condire le tagliatelle con la salsa, una spolverata di parmigiano e pepe.

Secondi

Filetto di manzo Fassona alla Rossini

22

Questo taglio pregiato ve lo preparo scottandolo, in padella, poi con una salsina al tartufo nero pregiato, riduzione di Porto, e una scaloppa di foie gras, farò una cottura bella rosa in modo che potrete togliere pellicola e scaldare in forno a 140° per circa 8 minuti, una delizia.

Le Animelle di vitello in tegame al Vermentino con cipolla cotta al sale e timo

16

Piatto per gli amanti, una delizia. Le mie animelle vengono cotte in tegame con spezie e burro, rimangono morbide e fondenti, vi servo poi una cipolla cotta al sale e timo da condire solo con poco olio extra.

La Tacchinella nostrana ripiena alle castagne prugne e foie gras, salsina di cottura al brandy

15

Disosso la tacchinella, la farcisco con ripieno di castagne, prugne e foie gras dopo aver marinato nel brandy, bardo la tacchinella con guanciale e cuocio in forno per circa 3 ore, ve la servo in vaschetta con contorno. Dovrete solo togliere la pellicola e scaldare a 130° per circa 20 minuti.

Pensando a Roma... La Coda alla vaccinara, ricetta del mio amico Mauro

15

La coda di Manzo special Macelleria Sergio Motta di Inzago (il top!) la faccio rosolare nel soffritto e cuoce piano piano nella pentola di ghisa sulla stufa a legna, sapori e tradizione senza fronzoli :) Solo da scaldare in tegame con poca acqua a fuoco minimo per 20 minuti e gustare.

Il Pescato con salsina a la moda di Grenoble

17

Qui a seconda di cosa mi offre il mercato del pesce lo cucino con una famosa ricetta francese rosolandolo in tegame con aromi, preparo poi la salsina con capperi di Pantelleria, limone a vivo, erbe cipollina e pane croccante. Basterà togliere la pellicola e scaldare vaschetta in forno a 140° per circa 20 minuti.

Dolci

Il Mio Tiramisu con crema al mascarpone e fave tonka

6

Il Tourbillon al cioccolato Manjari 64 % con lampone

6

Dolce con cioccolato Manjari, fruttato e intenso.

Il Caldo morbido di Gianduia e nocciole piemonte

6

Una preparazione golosa con cioccolato gianduia, de mettere in forno a 180 gradi per 6 minuti da gustare al cucchiaino. Io quando lo preparo per un attimo torno bambino.

**Vini d'Asporto con 20% di sconto
sul prezzo che trovate cliccando qui**