



*Primavera 2016*

regia: Monica Nizi

produttore: Luisa Granata

produttore associato: Martina Capaccioni

produzione: **Ciro Cucciniello - cuoco**  
Colomba Savarese - banco salumi, formaggi, panini e alici  
Federica Ferranti - sushi

direzione di sala  
e scenografia: Teodora Manea  
Jacopo Giurgola  
Dino Santoro

direzione di banco  
e colonna sonora: Giulia Dal Moro

direzione vino  
ed effetti speciali: Luca Boccoli

animazione e  
cocktail: Fabio Mangiola

sceneggiatura: l'orso Nando  
e la puzza Franco

**Se tutto è sotto controllo  
vuol dire che stiamo andando troppo piano**

*Mario Andretti*

Abbiamo parole per vendere  
parole per comprare  
parole per fare parole  
ma ci servono parole per pensare.

Abbiamo parole per uccidere  
parole per dormire  
parole per fare solletico  
ma ci servono parole per amare.

Abbiamo le macchine  
per scrivere le parole  
dittafoni magnetofoni  
microfoni  
telefoni

Abbiamo parole  
per far rumore,  
parole per parlare  
non ne abbiamo più.

*Le Parole*  
Gianni Rodari

Un anno fa abbiamo raccontato un dialogo con un'alice innamorata, due anni fa con una triglia e un cuoco, oggi cerchiamo con parole più semplici di raccontare il nostro aperitivo.

Vini molto buoni, cocktail strepitosi, cura nella selezione dei prodotti e una cucina a disposizione.

Questo e non altro è il nostro aperitivo. Nessuna offerta al chilo, nessun gesto ampio della mano a indicare imprecisati gadget, nessuna ammuina. Mucha sostanza. E sostanza buona.

A voi la scelta.

Noi portiamo delle patatine.

Poi, dalle 18.00 alle 21.00, vi proponiamo queste formule:

**I Barattoli** € 6  
*Peperoni cruschi, olive Nocellara del Belice, taralli di Matera, lupini giganti di Vairano  
(per due persone)*

**Piovano polpette** € 9  
*Carne/pesce/verdure/pane*

**Luigi Settembrini e le tapas** € 14  
*7 tapas*

La mente è come un paracadute  
funziona solo se si apre

*Albert Einstein*

## LE FORMULE MAGICHE

	COCKTAIL <i>(cocktail da €9)</i>	BIRRA <i>(bottiglia da €6)</i>	VINO <i>(calice da €6)</i>	CHAMPAGNE <i>(calice da €12)</i>
<b>El ingenioso hidalgo</b> 7 tapas	€20	€18	€18	€22
<b>Tutto smørrebrod</b> 3 smorrebrod	€12	€10	€10	€14
<b>Tutto affumicato</b> 4 assaggi	€20	€18	€18	€22
<b>Tutto salumi</b> 4 assaggi	€18	€16	€16	€18
<b>Tutto prosciutto</b> 4 assaggi	€25	€22	€22	€29
<b>Tutto formaggi</b> 4 assaggi	€20	€18	€18	€24
<b>Tutto sushi</b> 4 assaggi	€15	€12	€12	€18

E' per una donna che ho cominciato a bere  
Non ho mai avuto modo di ringraziarla

*W. C. Fields*

## LA NOSTRA CARTA DEI COCKTAIL

€ 9

### ANALCOLICO DI SETTEMBRINI

ATC/MD – 00.0 % vol

*Pompelmo rosa, agrumi, zucchero, passion fruit.*

*La nostra proposta analcolica che piace a grandi e piccini...*

### AMERICANO

BD/MD – 14.5 % vol

*Campari Bitter, Vermouth rosso, Club soda.*

*Il padre dei grandi aperitivi italiani a base di Vermouth.*

### NEGRONI

BD/MD – 29.5 % vol

*Gin, Campari Bitter, Vermouth rosso.*

*L'aperitivo italiano più aristocratico creato intorno al 1919 dal conte Camillo Negroni e il barman Fosco Scarselli.*

### NEGRONI “SBAGLIATO”

BD/SP – 16 % vol

*Campari Bitter, Vermouth rosso, prosecco.*

*Secondo twist del cocktail Negroni. Bar Basso, Milano, ideatore Mirko Stocchetto nel 1972.*

### BLOODY MARY

BD – ATC/LD – 12.5 % vol

*Vodka, succo di limone, succo di pomodoro, condimenti.*

*Un classico della miscelazione, creato da Henry Pétiot all'Harry's New York bar di Parigi.*

### CAMPARI ORANGE (aka GARIBALDI)

BD – ATC/LD – 6.0 % vol

*Campari Bitter, spremuta fresca di arancia.*

*Italianissimo drink fatto con arance e bitter e dedicato all'eroe dei due Mondi.*

*Totò, Peppino e la malafemmina:*

T: Giovanotto... Carta, calamaio e penna, su avanti scriviamo!...Dunque hai scritto?

P: La signorina!

T: Animale! Signorina è l'intestazione autonoma, della lettera...Ooooh! Signorina... Signorina, veniamo, veniamo noi con questa mia addirvi ...

P: A dirvi

T: Addirvi. Una parola!

P: A dirvi una parola

T: Che, scusate se sono poche, ma settecentomila lire, punto e virgola, noi ci fanno specie che quest'anno, una parola, quest'anno c'è stato una grande moria delle vacche, come voi ben sapete! Punto! Due punti!! Ma sì, fai vedere che abbondiamo. *Abbondandis in abbondandum.*

Questa moneta servono, questa moneta servono che voi vi consolate. Scrivi presto!

P: Con insalata.

T: Che voi vi consolate!

P: Ah! Avevo capito con l'insalata.

T: Perché che?? Ooooh!! Dai dispiaceri che avreta perché... è aggettivo qualificativo, no?!

Perché dovete lasciare nostro nipote, che gli zii che siamo noi, medesimo di persona; ma che stai facendo una faticata che ti asciughi il sudore?... noi medesimi di persona vi mandano questo, perche' il giovanotto e' studente che studia, che si deve prendere una laura...

P: laura....

T: laura. Che deve tenere la testa al solito posto, cioe'....

“Sono sincero. Il mio orgoglio è la collaborazione  
alla lettera di Totò e Peppino.

Non dimenticherò Totò che rideva quando leggeva le battute.

La risata di Totò è qualcosa di prezioso.

Che bel mestiere facevo, scrivevo...”

*Ettore Scola*

## SPRITZ (Aperol, Campari)

*BD - ATC/SP – 9.5 o 16.5 % vol*

*Aperol o Campari Bitter, prosecco, seltz.*

*Affonda le sue radici nell'impero Austro-ungarico ed è diventato uno dei drink più bevuti in Europa.*

## HUGO

*BD - ATC/SP – 6.0 % vol*

*Sciroppo ai fiori di sambuco, prosecco, seltz.*

*Atmosfera alta atesine e profumo di fiori di sambuco. Una suggestione della valle di Merano.*

## SPARKLINGS (Bellini, Rossini, Puccini, Mimosa)

*BD - ATC/SP – 6.0 % vol*

*Prosecco con nettari di pesca o fragola o mandarino o arancia bionda.*

*Nettari di frutta e prosecco. Tutto nasce dal Bellini di Arrigo Cipriani dell'Harry's bar di Venezia negli anni quaranta.*

## MARTINI COCKTAIL (Gin o Vodka)

*BD/SD – 38.5 % vol*

*Gin o vodka, Dry Vermouth.*

*Di origine americana è il drink più bevuto al Mondo. Da oltre un secolo sulla cresta dell'onda.*

## MANHATTAN

*BD/SD – 31.5 % vol*

*Rye whisky, Vermouth rosso, angostura.*

*Il classico dei classici, dedicato ad uno dei borough di New York la cui etimologia è una parola degli indiani Lenote.*

## OLD FASHIONED

*BD/MD – 27.5 % vol*

*Zucchero, angostura, Bourbon whisky, club soda.*

*Il classico che ha 100 anni e che voleva già allora, reinterpretare le origini del cocktail.*

Grande è la fortuna di colui che possiede una buona  
bottiglia, un buon libro, un buon amico

*Molière*

### ***DAIQUIRI***

*ATC/SD – 28.5 % vol*

*Rum, succo di lime, zucchero.*

*Si narra che due ingegneri che lavorano a Cuba mescolarono i tre ingredienti per ricevere degli ospiti.  
Pilastro*

### ***MARGARITA***

*ATC/SD – 31.0 % vol*

*Tequila, succo di lime, Triple sec, crosta di sale.*

*Il drink più famoso a base di tequila con l'azzardo della crosta di sale. Dedicato all'attrice Merjurie  
King.*

### ***THE “COSMO” - COSMOPOLITAN***

*ATC/SD – 26.5.0 % vol*

*Vodka, Triple sec, succo di lime, succo di cranberry.*

*Nato a Providence (USA) questo drink è poi esploso a Miami e divenuto un classico grazie a Madonna  
e la serie Sex and the city.*

### ***CAIPIRINHA***

*ATC/MD – 29.0 % vol*

*Lime a pezzi, zucchero, Cachaça.*

*Il cocktail “povero” dei contadini brasiliani che ha fatto il giro del Mondo. Icona della miscelazione  
tropicale.*

### ***PIMM’S CUP N°1***

*ATC/LD – 12.5 %vol*

*Pimm’s n°1, lemonade o ginger ale o club soda.*

*Un drink molto british style che si presta bene a molte variazioni sul tema. Fresco e dissetante con la  
caratteristica buccia di cetriolo.*

### ***MOSKOW MULE***

*ATC/LD – 15.5 %vol*

*Vodka, lime, ginger beer*

*Tre imprenditori nel 1947 al Chatam Hotel di New York elaborano questo drink per vendere la vodka  
e la ginger beer. Successo planetario.*

È lungo il tempo tra due drink

J.M. Moreheads

### **MOJITO**

*ATC/LD – 18.0 %vol*

*Menta, zucchero, spremuta di lime, Rum.*

*Uno dei più famosi cocktail del mondo è di origine cubana. A proposito Mojito significa “piccolo incanto”. Vero!*

### **GIN o VODKA TONIC**

*ATC/LD – 16.5 %vol*

*Gin o vodka, tonic water.*

*Un drink inglese intramontabile, ottimo a tutte le ore, anche in versione “soviet”.*

### **TEQUILA SUNRISE**

*ATC/LD – 16.5 %vol*

*Tequila, spremuta fresca di arancia bionda, granatina homemade.*

*La suggestione di un'alba rivive al fondo di un bicchiere, preludio a un drink straordinario.*

### **RUM COOLER**

*ATC/LD – 14.5 %vol*

*Arancia e lime freschi a pezzi, zucchero, rum, ginger ale*

*Perfetto nei suoi equilibri tra agrumi, zenzero e rum. Rinfrescante evergreen per tutte le stagioni.*

*BD = Before Dinner, Aperitivo*

*AD = After Dinner, Drink da dopo cena*

*ATC = All Time Cocktail, Drink da tutte le ore*

*SD = Short Drink (da 7 a 10 cl)*

*MD = Medium Drink (da 11 a 14 cl)*

*LD = Long Drink (da 15 a 25 cl)*

*SP = Sparkling (da 15 a 18 cl)*

*% VOL = Percentuale in volume di alcol del drink*

**Smørrebrød** – ‘burro e pane’ (smor og brod) è una preparazione tipica della cucina danese e più in generale scandinava.

Lo smørrebrød nella sua versione classica consiste in una fetta di pane di segale imburata e usata come base per le guarnizioni più disparate. Tra le oltre duecento varianti che quotidianamente vengono servite, classicissime sono quelle con aringa, salmone, anguilla o maiale, condite con cipolla o rafano, tutte rigorosamente accompagnate da birra scura.

## GLI SMØRREBRØD

€ 2,00 *al pezzo*

- *Crema di ceci, tonno alletterato e finocchietto*
- *Trota, asparagi, uovo*
- *Salmone marinato, tartare di agrumi e avocado*
- *Aringa, patate, panna acida, aneto*
- *Battuta al coltello, valeriana, nocciole*
- *Bue salmistrato, salsa tonnata, capperi*
- *Erborinato, pera al forno, chips di rapa rossa*
- *Arancio, burrata, mandorla, alici*

## Fine

Il bacino di Marennes-Oléron nel sud-est della Francia è il cuore della produzione francese e maggiore centro di allevamento di ostriche del mondo. L'ultima fase della produzione, l'affinamento in speciali bacini (in francese 'claires'), è alla base della loro reputazione mondiale. A Marennes-Oléron, il gruppo paludoso di bacini, in equilibrio tra acqua di mare e acqua dolce, perlopiù costituito da antiche saline, regala alle ostriche allevate in bacino un aroma particolare ed equilibrato.

## Regal

A West Port nel nordovest dell'Irlanda, esattamente nella Clew Bay, c'è un habitat unico: molto salino, isolotti a protezione delle terribili perturbazioni atlantiche, alta concentrazione di plancton che la corrente del golfo apporta e fa riprodurre con il suo tepore. Questo fa sì che durante i primi 24 mesi di crescita si abbia una insolita impennata anche della carnosità del frutto interno. Per i successivi 12 mesi viene posta nel sudovest dell'Irlanda sulla foce del fiume Slaney: qui le purissime acque, grazie alla ridotta sapidità, sono ricche di plancton e le ostriche accrescono ulteriormente la carnosità ricevendo l'impronta del territorio.

## Ancelin

Richiede la massima attenzione durante la selezione e l'accrescimento. Viene allevata nelle spiagge della Normandia (Utah beach) per almeno 3 anni. Viene poi trasferita all'estuario della Seudra per un periodo di affinamento di circa 20 giorni. Raggiunge così il suo splendido equilibrio tra dolcezza e sapidità.

## LE OSTRICHE

*Fine n°2 / Ancelin n°2 / Regal n°2*

*servite con vinaigrette e scalogno/emulsione al miele/twist on bloody mary/cetrifugato di sedano con mela verde e lime*

1 ostrica € 3,5

3 ostriche € 9

6 ostriche € 17

**Ci piace proporre le ostriche in abbinamento con birra ispirata alle stout irlandesi oppure whisky torbato scozzese:**

**Birra Arun birrificio Argo e 3 ostriche € 15**

**Highland Park Whisky e 3 ostriche € 15**

Tu non devi sapere niente, solo che io ti amo.  
Io invece debbo sapere, solo se io ho la tua anima.  
Ti sto pensando, anche ora, anche in queste condizioni sto pensando a te.  
Lo sai che se cesso di pensarti, tu muori, istantaneamente?  
Ma non temere, io non cesserò mai di pensarti

*Una questione privata*  
Beppe Fenoglio

**I FRITTI**  
*(dalle 19.00 alle 21.00)*

Pesce	€	6
Verdure di stagione	€	6
Baccalà	€	6
Olive ascolane	€	6
Falafel	€	6
Pizza	€	5

È la massima semplicità che conduce alla purezza

*Jiro e l'arte del sushi*

## **SUSHI BAR**

*(dal lunedì al sabato dalle 18.00 alle 21.00)*

**Piatto Rosso**

*uramaki o hosomaki*

€ 3,5

**Piatto Arancione**

*uramaki o nigiri*

€ 4

**Piatto Viola**

*uramaki, tartar o oishi*

€ 4,5

**Piatto Azzurro**

*tartar, sashimi o shiban*

€ 5

“Se mi propongo di scrivere parole, sono sempre immagini quelle che sorgono ai miei occhi della terra feconda, del mare immenso, delle isole vaporose, del vulcano fumante; e per rappresentare tutto ciò mi mancano gli strumenti adatti.”

*Johann Wolfgang von Goethe  
Viaggio in Italia*

“La foresta della Faiola, i cui alberi giganteschi ricoprono un antico vulcano, fu l’ultimo teatro delle imprese di Marco Sciarra. Tutti i viaggiatori vi diranno che è il posto più bello di quella stupenda campagna romana, il cui fosco aspetto sembra fatto apposta per la tragedia. Essa incorona con la sua nera verdura le vette del monte Albano.”

*Stendhal*

“Caro Signor Rossellini, ho visto i suoi film Roma città aperta e Paisà e li ho apprezzati moltissimo. Se ha bisogno di un’attrice svedese che parla inglese molto bene, che non ha dimenticato il suo tedesco, non si fa quasi capire in francese, e in italiano sa dire solo ‘ti amo’, sono pronta a venire in Italia per lavorare con lei.”

*Ingrid Bergman*

Negli anni 50 si consumò uno dei più grandi scandali cinematografici-sentimentali di tutti i tempi, tra Hollywood, la Roma vitale del dopoguerra e la natura mitica e primitiva delle Eolie. Roberto Rossellini e Anna Magnani, la coppia del neorealismo, venne travolta dall’arrivo di Ingrid Bergman, la più amata diva d’America: per averla con sè, Rossellini le fece interpretare Stromboli togliendo il ruolo alla Magnani. Ma Anna non si arrese, e decise di realizzare comunque il suo film: lo chiamò Vulcano e si installò alle Eolie con il regista William Dieterle, il principe Francesco Alliata e i primi giovani cineasti della Panaria Film specializzati in riprese subacquee che per primi avevano avuto l’idea di una storia a Stromboli. Le due troupe si sfidarono lavorando simultaneamente a pochi chilometri di distanza, nell’aspro arcipelago tirrenico, combattendo contro il caldo, le esalazioni vulcaniche, i loro rancori e i rimorsi.

## **Il cestino del pane**

*Il nostro pane arriva da vicino e da lontano: il piccolo grande laboratorio di Pina Fioretto sull’Appia, Dobbiaco, Matera, Grumo Nevano e Ozieri.*

€ 3

## **I PIATTI DEL BANCO**

### **Vico di Sopra e Vico di Sotto**

*Le eccellenze della costa e della montagna tra Vico Equense e i Monti Lattari*

€ 15

### **Cronache laziali**

*Salumi, formaggi e composte del Viterbese, Castelli Romani, Agro Romano e il Braccianese*

€ 15

### **La guerra dei vulcani**

*I prodotti della terra e del mare delle Eolie*

€ 15

alice      ancioda      sardon      anciova  
 aliza      aciùga      anciòa      sardèla  
 anciua      anchjuva      anciua      sardô  
 papalina      antsuye      anciuéatzua

Si dice che le migliori acciughe salate al mondo vengano dal nord della Spagna. Speciali per dimensioni, polpa e aroma, pescate esclusivamente nelle acque profonde e pulite del **Mar Cantabrico**. Acque più ossigenate, ricche di plancton e così fredde, che le acciughe sviluppano una coltre di grasso che rende la carne più succosa e che raggiunge il livello più alto in primavera, quando salendo in superficie per alimentarsi e riprodursi, vengono pescate. Nello stesso giorno, per garantirne la brillantezza, vengono lavorate interamente a mano.

Un'antichissima tecnica di pesca sviluppatasi in tutto il Mar Mediterraneo al tempo dei greci è la pesca de **'le alici di Menaica'**. Questa tecnica è sopravvissuta in pochissime località d'Italia tra cui Marina di Pisciotta, piccolo borgo della costiera cilentana. Le alici di Menaica si pescano nelle giornate di mare calmo, tra aprile e luglio; i pescatori escono al tramonto e stendono la rete al largo sbarrando il loro passaggio nelle ore notturne. La particolarità di questa tecnica è proprio la rete, che si chiama appunto 'menaica'. Questa rete infatti seleziona solo le alici più grandi, e queste, nervose e guizzanti, si agitano perdendo in breve tempo gran parte del loro sangue.

I pescatori ritirano a mano la rete in superficie, ed estraggono a uno a uno i pesci, ripulendoli direttamente delle interiora e della testa, e sistemandoli in cassette di legno. Le alici infatti vengono immediatamente lavorate, prima lavandole nella salamoia, e poi sistemate nei tradizionali vasetti di terracotta, alternate con strati di sale.

## LE ALICI

Pane burro e alici (di Menaica) € 10

Alice innamorata € 12

*Alici marinate da noi: peperoncino / in carpione / alle erbe*

I ritrovi dell'alice € 22

alici del Mar Cantabrico - San Filippo  
 alici di Menaica - Marina di Pisciotta (SA)  
 alici di Amantea (CS)  
 alici di Camogli (GE)

Le alici fritte € 10

“Negli antichi villaggi lungo il basso Volga, i pesci venivano appesi ad asciugare vicino al fuoco. Il fumo accarezzava la loro carne, rendendola fragrante e saporita. I bambini sedevano in cerchio e gli anziani pescatori raccontavano loro di certi animali portentosi, capaci di sfidare le correnti, ma anche di volare più su, fino a nuotare tra le stelle, fino a intingersi nell’inchiostro che impregna il manto scuro delle tenebre: i Salmoni dalla Coda Nera.”

Ogni pesce una volta giunto presso l’affumicheria Sapor Maris a Ladispoli viene lavorato artigianalmente, gli unici ingredienti sono il sale marino di Cervia, lo zucchero di canna grezzo e il fumo di quercia detannizzata nel reparto segheria, per certificare un processo di lavorazione unico e per mantenere un legame con il passato dei titolari Borzelli.

- **Ricciola** di profondità, dal Mar Tirreno pescata con palangari derivanti tra 500 e 800mt di profondità.
- **Tonno Alletterato.** Pesce azzurro che non supera il metro di lunghezza. Talvolta chiamato anche tonnetto. è presente in tutto il Mediterraneo, soprattutto in Sicilia e nello Ionio. Ama le acque calde e compie grandi migrazioni legate al ciclo riproduttivo, che coincide con la primavera e l’estate.
- **Salmone Scozzese** Label Rouge, dal remoto arcipelago delle Isole Shetland.
- **Aringa Sciocca.** “La minestra è un po’ sciocca; tornato il marito a desinare, e assaggiando la sciocca vivanda, comincia a mormorare” (Sacchetti). Questa aringa viene definita sciocca perché ha un contenuto di sale inferiore alle tradizionali aringhe nordiche. Sono filetti di aringa argentata delicatamente affumicati (a freddo) e aromatizzati. L’affumicatura avviene secondo procedimenti artigianali con farine di legno, bacche ed erbe aromatiche.

## GLI AFFUMICATI

Salmone Coda Nera Riserva (100 gr) <i>pesto di prezzemolo burro e crostini di pane</i>	€	18
Dalla Scozia a Ladispoli: il salmone selvaggio pescato nelle Shetland, affumicato a Ladispoli con legno di quercia (100 gr.)	€	15
La Ricciola di profondità (70 gr.)	€	15
La Trota Fil di fumo (100 gr.)	€	13
L’Aringa Sciocca (50 gr.)	€	5
Il Tonno Alletterato (100 gr.)	€	15
Gran piatto di affumicati <i>La ricciola, la trota fil di fumo, l’aringa sciocca, il tonno alletterato</i>	€	22

“Sono così felice di poter fare ogni giorno ciò che amo fare e avere la mia famiglia e i miei amici sempre intorno. Vivo nel luogo più bello del mondo e produco qualcosa di cui vado fiero. Sono un artigiano del formaggio e fare il formaggio è la mia vita! Lavoro in società con i miei amici e i produttori locali e le persone riconoscono l’amore che aggiungo a ogni pezzo di formaggio. Insomma, sono un uomo fortunato... quante sono le persone fortunate come me?”

*Fernando De Gennaro*

Il Caseificio Cooperativo **Rivabianca** di Paestum nella piana del Sele, tra Battipaglia e Paestum (in provincia di Salerno) è nato anni fa dal sodalizio di un manipolo di allevatori di bufale del circondario di Capaccio, vogliosi di mettersi in squadra per far crescere tutti assieme un prodotto che dà lustro a questo territorio in tutto il mondo. Una mozzarella materna, cordiale, sensuale, dolcissima, traboccante di latte. Mangiatela così, senza aggiunte: un boccone angelico.

Non facilissimo da raggiungere senza un navigatore, il Caseificio **la Fenice** produce una mozzarella straordinaria. Siamo ai confini del parco del Matese. Una zona di natura di rara bellezza. In un tempo antico passava qui la strada che collegava la terra montana dell’Abruzzo e del Molise con la costa tirrenica. E qui oggi alla Fenice tutto il processo è orientato al raggiungimento della mozzarella perfetta: dalle bufale che non possono essere assolutamente disturbate perché è da loro che proviene il latte da cui tutto comincia, alla realizzazione, quasi totalmente priva di macchinari industriali.

## IL FIORDILATTE

*Caseificio Fernando De Gennaro - Vico Equense (NA)*

€ 8

## LA TRECCIA

La Fenice / Rivabianca

*Mozzarella di bufala lavorata a mano da condividere - 500 gr.*

€ 20

## LA MOZZARELLA

La Fenice / Rivabianca

*Mozzarella di bufala - 250 gr.*

€ 10

*Mozzarella di bufala e pomodori secchi sott’olio - 250 gr.*

€ 12

*Mozzarella di bufala e alici di Menaica - 250 gr.*

€ 16

Ogni formaggio aspetta il suo cliente, si atteggia in modo d'attrarlo, con una sostenutezza o granulosità un po' altezzosa, o al contrario sciogliendosi in un arrendevole abbandono.

*Italo Calvino*

## I FORMAGGI

Formei	€ 15
<i>Latteria giovane, latteria stravecchia, erborinato di latte di mucca</i>	
Furmacc	€ 18
<i>Cevrin de coazze, castelmagno d'alpeggio dop, montebore, saras del fen</i>	
Cace	€ 15
<i>Brigantaccio, pecorino, ricottina al fumo di ginepro, caprino stagionato</i>	
Frumaggiu	€ 15
<i>Caciocavallo modicano, ragusano, piacentinu ennese, vestedda della Valle del Belice</i>	
Casu	€ 15
<i>Fiore sardo, ricotta mustia, casizolu</i>	
Queso	€ 15
<i>Cabrales e etxegarai</i>	
Fromage	€ 25
<i>Comtè, Tome de chevre al vino di Jurancon, fourme d'Ambert au Sauternes, Roquefort, Beaufort 24 mesi</i>	

La **Robiola di Roccaverano** ha origini molto antiche; testimonianze la fanno risalire al periodo celtico-ligure, in seguito raccontato da Plinio e Pantaleone, che ne apprezzarono le qualità e ne illustrarono il ciclo produttivo. Il suo nome richiama sia il latino “robium”, con riferimento al colore rossiccio della parte esterna della pasta, sia il nome del paese di Roccaverano nell’astigiano da dove si è originato il prodotto. E’ un formaggio a pasta fresca, la maturazione dipende della microflora lattea presente nel latte lavorato esclusivamente a crudo senza la presenza di fermenti aggiunti. L’alimentazione base delle vacche, capre e pecore deve essere costituita da foraggi verdi o conservati. L’attuale disciplinare prevede il divieto di utilizzare mangimi OGM. Si produce maggiormente dalla primavera al tardo autunno.

La Murgia Barese è terra di colline pietrose fatte di pascoli, dove numerose aziende agricole hanno trovato un contesto fertile per l’allevamento di bovini, ovini e caprini da cui si ottiene il latte fresco distribuito ai laboratori caseari artigianali locali. Il **Caseificio Curci**, fondato da Francesco Curci, maestro casaro di Gioia del Colle offre prodotti ottenuti per mezzo di una tradizionale lavorazione del latte fresco e di una scrupolosa selezione delle materie prime.

L’idea della “Fattoria” nasce dalla passione maturata nel corso di un’esperienza decennale nell’allevamento di pecore e capre di Altopiano Batia, in Sicilia. **Secondo Altopiano** si trova In Umbria, nel territorio di Orvieto, tra le due frazioni di Canonica e Sugano. Un terreno agricolo seminativo quasi pianeggiante, di circa 15 ettari, coltivato a foraggio, particolarmente fertile per la natura vulcanica del suolo, situato su uno splendido altopiano a quasi 500 m slm. Così, con implicito riferimento alla nostra azienda siciliana, abbiamo scelto il nome Fattoria Il secondo altopiano.

Ci sono molte leggende riguardanti il **provolone del monaco dop**, formaggio stagionato prodotto esclusivamente nel territorio dei Monti Lattari.

La difficoltà nei collegamenti tra il territorio dei Monti Lattari e della Penisola Sorrentina alla città di Napoli, dovuta all’impervietà dei luoghi e delle strade, faceva sì che la via migliore per raggiungere Napoli fosse quella via mare: “un viaggio lungo e faticoso che iniziava nel cuore della notte”. I provoloni, trasportati a dorso dei muli fino alle spiagge, venivano così caricati su delle imbarcazioni a remi. Qui, i contadini improvvisati commercianti, per ripararsi dall’umidità del mare e della notte, erano soliti coprirsi con un grande mantello, simile al saio indossato dai monaci. Una volta giunti a Napoli, la gente che lavorava nel mercato presso il porto iniziò a chiamare il trasportatore Monaco e il suo formaggio, il ‘Provolone del Monaco’.

Le ‘rosse’ della razza bovina Reggiana erano presenti già nel 1200, quando i primi monaci benedettini dettero vita alla tradizione del Parmigiano Reggiano. In realtà soltanto dopo la Seconda guerra mondiale gli allevatori iniziarono a sostituire questa razza con altre maggiormente produttive. E così si cominciò a scendere dagli oltre 200.000 capi degli anni ’50, fino al minimo storico del 1981, con sole 450 ‘vacche rosse’. Poi, la ripresa, grazie proprio al formaggio: e adesso i bovini di Razza Reggiana, quasi tutti concentrati nella provincia di Reggio Emilia, sono circa 3.000. Il Consorzio Vacche Rosse è nato per raccogliere gli allevatori di Razza Reggiana e i produttori di **Parmigiano Reggiano Vacche Rosse**. Il latte, che ha una maggiore resa nella caseificazione grazie ai suoi caratteristici enzimi, dà vita a un formaggio che ha una miglior predisposizione alla lunga stagionatura, con una conseguente migliore digeribilità. Un parmigiano dal sapore particolare, più morbido e più dolce, che appunto può essere commercializzato esclusivamente dopo un minimo di 24 mesi di stagionatura.

**Robiola di capra di Roccaverano di Oscar** € 10  
*con fichi bianchi del Cilento*

**Burrata e bottarga di cefalo di Cabras** € 12

**Mucca e bufale** € 15  
*Mozzarella, Ricotta, Cremino, Burrata*

**Secondo Altopiano** € 15  
*Selezione di caprini freschi e semi-stagionati*

**Provolone del Monaco e pera pennata** € 12

**Anni di parmigiano** € 10  
*Vacche Rosse 30 mesi e 40 mesi*

Il nome **Bazzone** deriva dalla forma di questo prosciutto, particolarmente allungata e con una distanza tra l'osso e la parte inferiore che varia dai 12 ai 18 centimetri; questa caratteristica ricorda alla vista il “bazzo”(o bazza), parola usata nel dialetto locale per indicare un mento molto pronunciato.

La tradizione di produrre il prosciutto Bazzone è radicata nei territori montani della media valle del Serchio e della Garfagnana già dalla fine del 1800 e si ricollega all'abitudine, tipica di quest'area, di allevare maiali locali dal mantello grigio allo stato semi-brado. La dieta ottimale dei maiali è composta da sfarinati provenienti dalla lavorazione del farro, cereale tipico della Garfagnana, da mele e pere cadute a terra, castagne, ghiande e dalla “scotta”, scarto di lavorazione dei piccoli caseifici presenti in zona. La coscia, dopo essere stata rifilata in modo da arrotondarne il profilo, sosta sotto sale per due-tre mesi, durante i quali è massaggiata varie volte. Si elimina poi il sale in eccesso, si lava e si asciuga, prima di procedere alla stagionatura, che per i prosciutti del Presidio dura almeno due anni.

Il termine “Suino **nero dei Nebrodi**” indica una popolazione di suini autoctoni dei territori che ricadono nell'area dei Monti Nebrodi, nella Sicilia Nord-orientale. I Nebrodi rappresentano un territorio di notevole interesse dal punto di vista paesaggistico, vegetativo e faunistico con elevati e interessanti fattori di biodiversità. Il territorio che interessa la vita e lo sviluppo del Suino nero dei Nebrodi comprende tutta la catena dei Monti Nebrodi che va dal crinale dei Monti alla località di Finale di Pollina.

Il prosciutto, prodotto tipico della gastronomia della Valle **Vigizzo**, vanta un'antica tradizione. La ricetta per la sua preparazione risale al settecento, allorché si introdusse nella concia dei salumi l'uso di spezie e droghe aromatizzanti.

## I PROSCIUTTI

Prosciutto Macelleria Corona - Monti Sibillini - 180 gr. € 15

Prosciutto Macelleria Zivieri - Mora Romagnola Semibrado Stagionato - 180 gr. € 15

Prosciutto Bazzone Antica Norcineria - 180 gr. € 15

Prosciutto Soc. Agr. Villa Caviciana - Mangalitza - 180 gr. € 20

Prosciutto D'Oswaldo - leggermente affumicato - 180 gr. € 20

Prosciutto Coradazzi - San Daniele - 180 gr. € 20

Prosciutto di Vigizzo Prosciuttificio del Pedro Pera - 180 gr. € 15

Jamon Iberico Juan Pedro Domecq - 180 gr. € 30

Jamon Iberico Joselito Gran Riserva 2010 - 180 gr. € 30

Bergamo ha alle spalle le Prealpi Orobie, meravigliose montagne (la strada taverna, quella del ferro e quella dei fiori sono esperienze uniche). È chiamata anche la città dei mille perchè nella spedizione di Garibaldi la maggioranza era appunto bergamasca.

Léon ha alle spalle i Monti Cantabrici, altrettanto meravigliosi (notevole il Picos d’Europa). Qui è nato nel 1188 il parlamentarismo moderno. Re, nobili, popolo e clero si riunirono insieme in una cortes per la prima volta in Europa.

**La Slinzega** è solo di manzo pregiato, le sue origini sembra risalgano al 1400. È prodotta principalmente nelle zone montuose e nelle valli del nord Italia.

Oggi come allora, le slinzeghe vengono poste in conche speciali, sommerse da una salamoia aromatizzata secondo un’antica ricetta, massaggiata a giorni alterni per almeno 10 giorni, dopodiché si appendono in asciugatura.

**La Cecina de Léon** è una carne di manzo essiccata e affumicata, ricavata dalla lavorazione dei quarti posteriori del bovino adulto. Il nome Cecina deriva dal latino ‘siccus’ (secco), ha una grande tradizione e viene citato più volte nel corso della storia antica. Le 4 parti, Contra (sottofesa), Babilla (noce), Tapa (fesa) e Cadera (scamone), vengono prima salate con sale marino grosso, poi affumicate con legno di rovere e quercia per 12/16 giorni, infine essiccate e stagionate. Il procedimento ha una durata minima di 7 mesi e solo così è possibile conferire al prodotto una qualità eccellente.

«Il maiale va ucciso dopo le consegne per la levata del sale dalli accensatori così da aver lo sale per le olle di teracreia con dentro i persucci della **paletta**». È questa la prima citazione, scritta a mano con penna d’oca, del «persucc d’la paletta», risalente addirittura al 1774. Si tratta di un documento sabauda, una «Istruzione camerale» in cui si davano indicazioni ai gabellieri sulla distribuzione del sale. L’autore è un coggiolese. A quel tempo, e ancora fino a qualche decennio fa, era il masaular – così si chiamava nel dialetto della Val Sessera l’uomo che macellava il maiale, casa per casa – che faceva le palette. Preparava salsicce, pancette, salami e prosciutti. Quelli di coscia erano destinati ai prelati e ai notabili; per i meno abbienti, invece, usava preparare un particolare prosciutto di spalla, la paletta appunto. Il nome richiama la forma dell’osso di spalla, tagliato in senso longitudinale. Ora, come secoli fa, la tecnica è artigianale e la lavorazione totalmente manuale. La parte superiore della spalla è sgrassata e divisa in due pezzi simmetrici.

In Toscana la **mortadella** nasce dall’esigenza di usare al meglio le carni scartate nella preparazione dei salami e i tagli suini di seconda scelta. Così, agli inizi del Novecento, a Prato e in alcune zone della provincia di Pistoia si inizia a insaccare queste carni, a conciarle con spezie e liquori e a cuocerle in acqua. Nel dopoguerra questa produzione sparisce, sino a che, una trentina di anni fa, una salumeria di Prato riprende la produzione. Ovviamente non è più necessario caricare la mortadella di spezie e di aromi potenti: la carne è scelta con cura e il consumatore moderno non gradisce aromi troppo invasivi.

Le **pitine**, nascono per soddisfare l’esigenza di conservare la carne nei mesi autunnali e invernali, in zone tradizionalmente povere, come quelle delle valli a nord di Pordenone: se si uccideva un camoscio o un capriolo, se si feriva o ammalava una pecora o una capra (troppo preziose per essere macellate), si doveva trovare il modo di non sprecare nulla. Da queste esigenze di conservazione delle carni nacquero la pitina e le sue varianti peta e petuccia, che differivano dalla pitina per le diverse erbe aromatiche aggiunte nell’impasto e, nel caso della peta, per le dimensioni più grandi.

## I SALUMI

**Manzi e buoi dei paesi tuoi** € 15  
*Black angus marinato e bue affumicato dalla macelleria Brarda*

**La parte nobile** € 20  
*Il culatello, lo strolghino e la culaccia*

**Extremadura** € 25  
*Chorizo, pancetta, lomo, lardo di Patanegra e jamon iberico Joselito*

**Léon e Bergamo** € 18  
*Cecina e slinzega*

**Il cotto e lo speck** € 15  
*Il cotto di Mora Romagnola e lo speck del Piccolo Brite*

**Wurstel di Mora Romagnola** € 8  
*Senape e crauti*

**Piatto da Cappotto** € 15  
*Paletta di Coggiola, ventricina vastese, mortadella di Prato, pitina, ciauscolo*

Jamais la fin d'été n'avait paru si belle.  
Les vignes de l'année auront de beaux raisins.  
On voit se rassembler, au loin les hirondelles  
Mais il faut se quitter. Pourtant, l'on s'aimait bien.  
Les fleurs portent déjà les couleurs de Septembre  
Et l'on entend, de loin, s'annoncer les bateaux.  
Beau temps pour un chagrin que ce temps couleur d'ombre.  
Je reste sur le quai, mon amour. A bientôt.

*Barbara, Septembre*

## BIRRE

### ITALIA

#### BIRRIFICIO ALMOND (Loreto Aprutino - Pescara) -

**Blanche de Valerie** 37,5 cl - gradazione alcolica 4,5 € 7  
*Birra chiara, brassata utilizzando cereali biologici locali (segale e saragolla). La saragolla è un cereale anticamente introdotto in Abruzzo dalle popolazioni protobulgariche Altzec nel 400 d.C. Risulta morbida e abboccata.*

**45 Lune** 33cl - gradazione alcolica 6 € 7  
*La birra estiva per eccellenza è la meravigliosa "Saison". Di colore del sole tendente all'arancione, bollicina vivace, aroma fresco e inebriante con un tocco fiorito, quasi dolciastro di margherita.*

**Braveheart** 33cl - gradazione alcolica 7,5 € 7  
*Birra bionda in stile Imperial Lager, piena e gustosa, con note di miele e cereali bilanciati da una luppolatura floreale. Un vero capolavoro di questo famoso birrificio artigianale abruzzese.*

#### BIRRIFICIO DEL BORGO (Borghese - Rieti)

**Reale Extra** - 33cl - gradazione alcolica 6,4 € 6  
*Tutto il luppolo viene utilizzato negli ultimi 10 minuti di bollitura, in una quantità 3 volte superiore rispetto alla Re Ale. Il risultato è un'esplosione di profumi che vanno dall'agrumato al resinoso. In bocca secca, immediatamente arriva l'amaro per poi lasciare il passo a una bellissima nota di mandarino che rimane estremamente persistente*

**Enkir** - 33cl - gradazione alcolica 6,1 € 6  
*In fase di lavorazione si aggiunge al malto il Triticum Monococcum, primo cereale coltivato sulla terra. Dona note resinose e speziate. Equilibrata, delicata e morbida.*

**My Antonia** - 33cl - gradazione alcolica 7,5 € 6  
*Birra a bassa fermentazione più alcolica e corposa rispetto alle classiche Pils, sorprende per la sua intensità rivelandosi esplosiva ma equilibrata. Una bionda "tosta" di cui vi innamorerete.*

Avrò notizie di te se entro nel sole. Nel magma dei vulcani coglierò il tuo colore. Ti cercherò nel fondo degli abissi, nel mormorio del vento. T'ascolterò adagiati sulla luna, ci parleremo, ci culleremo nell'occhio del ciclone. Perché nel mondo dei sogni io t'ho incontrata.

*Paul Eluard*

## BIRRIFICIO VALCAVALLINA (Endine Gaiano - Bergamo)

**Cavallina** 33 cl - gradazione alcolica 5,2 € 6  
*Birra dal colore giallo paglierino. Al naso malto leggero seguito da aromi erbacei di fieno. Il corpo e la leggera lupplatura ne fanno una birra dissetante e beverina.*

**Sunflower** 33cl - gradazione alcolica 4,3 € 6  
*Al naso ha un bouquet molto gradevole che denota, accostato ad un miele leggerissimo, una buona componente agrumata, di frutta tropicale, mango e pesca*

**Calypso** 33cl - gradazione alcolica 5,2 € 6  
*Naso intenso, equilibrato tra le note dei malti e quelle dei luppoli americani con toni agrumati di frutta tropicale e resinosi*

## BIRRIFICIO BIRRANOVA (Triggianello - Bari)

**Arsa** 33 cl - gradazione alcolica 5,5 € 6  
*Birra scura speciale, prodotta usando grano arso, storico prodotto del Tavoliere. Di colore scuro e intenso, ha una schiuma cremosa e persistente di color cappuccino. Al naso è caratterizzata da sentori di tostato e affumicato, con una gradevole nota fruttata che ricorda le prugne secche. Al gusto si percepisce subito la nota tostata, che si rivela molto gradevole e gustosa, grazie anche a un corpo leggero che la rende una birra capace di conquistare anche i palati più esigenti.*

**Abboccata** 33cl - gradazione alcolica 6,5 € 6  
*Birra ambrata dal gusto rotondo e morbido. Un risultato sorprendente per gli amanti delle rosse.*

**Beva** 33cl - gradazione alcolica 8,5 € 7  
*Chiara e dorata. Al naso è ricca, intensa fruttata e speziata. Gusto piacevole avvolgente ed intenso.*

## BIRRIFICIO STATALE NOVE (Crespellano - Bologna)

**MissKartola** 75 cl - gradazione alcolica 5,5 € 15  
*Ha un sapore pieno e fragrante che ricorda il malto d'orzo, con profumi floreali ed erbacei, poco amara e moderatamente gassata.*

**Kristal** 33cl - gradazione alcolica 3,5 € 9  
*Birra ad alta fermentazione dal profumo immediato caratterizzato dalle spezie.*

**Zenit** 75cl - gradazione alcolica 4,5 € 13  
*Chiara e torbida, aroma di banana matura e spezie. Fresca dissetante e poco amara..*

Una società fondata sul lavoro non sogna che il riposo

*Leo Longanesi*

### **BIRRIFICIO SAN MICHELE (Sant'Ambrogio di Torino - Torino)**

**Norma** 33 cl - gradazione alcolica 6,8 € 7  
*Birra doppio malto alle castagne. Non si può non godere di questa meraviglia.*

**Manon** 33cl - gradazione alcolica 5,4 € 7  
*Birra bianca delicata con sentori di arancio e coriandolo, fresca al palato.*

**Turandot** 33cl - gradazione alcolica 8,5 € 9  
*Birra al triplo malto, scura con note speziate. Caramello, liquirizia, cioccolato e caffè. Un forte corpo e una schiuma persistente.*

### **BIRRIFICIO ARGO (Lemignano - Parma)**

**Amberground** 33 cl - gradazione alcolica 5 € 6  
*Al naso sprigiona note floreali, in bocca la morbidezza del malto è bilanciata da grumi maturi. Chiude decisa, amara, in perfetto stile delle birre dell'East Coast USA.*

**Terzo Tempo** 33cl - gradazione alcolica 4,4 € 6  
*Al naso risalta il malto e il granoturco. La bevuta è piacevole ed invoglia a berne ancora.*

**Aran** 33cl - gradazione alcolica 4,5 € 6  
*Le note di caffè, orzo tostato, fave di caco e caramello si fondono con la dolcezza del malto.*

### **BIRRIFICIO BALADIN (Farigliano - Cuneo)**

**Nazionale** - 33cl - gradazione alcolica 6,5 € 6  
*La prima birra 100% italiana, ottenuta da materie prime nazionali. Birra volutamente semplice: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito e due spezie italiane (bergamotto e coriandolo), che si incontrano con armonia e originalità.*

**Mielika** - 75cl - gradazione alcolica 9 € 15  
*Prodotta con miele di Erica, che ne caratterizza l'aroma, insieme a un sentore di arancia amara.*

Per gli incolori  
che non hanno canto  
neppure il grido,  
per chi solo transita  
senza nemmeno raccontare il suo respiro,  
per i dispersi nelle tane, nei meandri  
dove non c'è segno, né nido,  
per gli oscurati dal sole altrui,  
per la polvere  
di cui non si può dire la storia,  
per i non nati mai  
perché non furono riconosciuti,  
per le parole perdute nell'ansia  
per gli inni che nessuno canta  
essendo solo desiderio spento,  
per le grandi solitudini che si affollano  
i sentieri persi  
gli occhi chiusi  
i reclusi nelle carceri d'ombra  
per gli innominati,  
i semplici deserti:  
fiume senza bandiere senza sponde  
eppure eterno fiume dell'esistere.

*Eppure*  
Pietro Ingrao

## GERMANIA

**Schnieder Aventinus Tap 6** 50cl - gradazione alcolica 8,2 € 7

*Dal colore rosso rubino carico, questa weizen bock presenta una schiuma candida e densa molto persistente. Il profumo e l'aroma sono avvolgenti, caldi di nocciole, caramello e malto. Il corpo è pieno e forte, infine lascia un lungo retrogusto amaricante.*

**Kloster Scheyern Weisse Hell** 50cl - gradazione alcolica 5,2 € 7

*Di colore dorato, praticamente limpido. Ottime impressioni al naso: forte, pulito, rivela netti sentori di banana acerba, mela verde, una diffusa speziatura donata dai lieviti con una nota pepata. E' leggera, non molto carbonata e si beve con grande facilità.*

**Kloster Scheyern Gold Hell** 50cl - gradazione alcolica 5,4 € 7

*Aromi di lieviti freschi, crosta di pane, erbe aromatiche, note di scorza di limone, lycees, pera Williams, ciliegia, miele, caffè tostato. Gusto fine, pieno, pulito, cremoso, frutta primaverile, agrumi, spezie, pepe bianco e noce moscata.*

## BELGIO

**Corsendok Blanche** 33cl - gradazione alcolica 4,5 € 6

*Torbida, dal colore giallo opalescente, la schiuma è abbondante ma tendente a svanire abbastanza in fretta, perlage medio. Al naso offre sentori di frumento, coriandolo, e luppolo fresco.*

**Corsendock Agnus Tripel** 33cl - gradazione alcolica 7,5 € 7

*La Corsendonk Agnus è una triple d'abbazia caratterizzata da un aroma di frutta, misto alle note di spezie data dal lievito. Al palato ha un corpo robusto ed intenso. Il forte grado alcolico si sente al primo sorso e decade nel finale abbastanza amaro.*

## SPAGNA

**Estrella Daura Damn** 33cl - gradazione alcolica 5,4 € 6

*Una birra senza glutine che può essere gustata con piacere da tutti, celiaci e non. Bionda giallo dorato, schiuma bianca fine e persistente. Intenso aroma di lieviti, pane, ginestra, erbe mediterranee e aromatiche come salvia e timo*

## STATI UNITI

**Point Beyond the Pale IPA** 33cl - gradazione alcolica 6.3 € 7

*Birra dal colore dorato ed un aroma di luppolo abilmente equilibrato al sentore di malto. Il luppolo Galaxy è la vera star dello spettacolo, incorniciato dalle note di frutto della passione*

Il café Settembrini è aperto tutti i giorni, tranne il 25 dicembre,  
dalle 07:00 alla 1.30 dal lunedì al sabato e dalle 08:00 alla 1.30 la domenica

La cucina è aperta a pranzo dalle 12.30 alle 16.00 e a cena dalle 19.00 alle 24.00

Il banco sushi è aperto dalle 12.30 alle 20.00 dal lunedì al sabato

Il banco dei salumi e formaggi è aperto dalle 12.00 alla 1.30

Il banco cocktail è aperto dalle 17.00 alla 1.30 dal lunedì al sabato e dalle 12.00 alla 1.30 la domenica

Facciamo servizio di delivery, take-away e cene a domicilio