

RICETTE INDICE ALFABETICO

Agnello del Gargano in crosta di pane di Matera	156	Pane e marmellata	168
Anguilla con radicchio Rosa di Gorizia	128	Pane e pomodoro	32
Asparago viola di Albenga	42	Pasta e patate	74
Autunno	170	Pâté di fegatini con pan brioche caldo	140
Bacio croccante alla nocciola Tonda Gentile delle Langhe	184	Petto d'anatra al leggero fumo di zucchero e cinque spezie	158
Black lemon	182	Petto di piccione	150
Cannolo di pasta dolce	80	Popcorn di pasta dolce	78
Cicerchia delle Murge	34	Quasi un raviolo (di seppia)	108
Cicoria Milano e i torcinelli	44	Ravioli di gamberi viola di Sanremo e verbena	92
Consommé di piccione	154	Raviolo di cioccolato	172
Controfiletto di vitella e panure alla camomilla	144	Raviolo di fichi, sorbe e brodo di giuggiole	176
Cosce di piccione	152	Raviolo di rabarbaro	54
Cozza farcita	120	Red carpet	60
Crudo e cotto di vitella piemontese	142	Risotto all'olio extravergine d'oliva Nocellara con gamberi viola di Sanremo e origano di Vendicari	96
Dolce zuppa etrusca	56	Risotto con "pommarola" e olive Nolche	102
Dotto del Mar Ligure in crosta al nero di seppia	124	Risotto con calamaretti "spillo" e il loro nero	98
Fettucelle al ragù di mostarde e pecorino sardo stravecchio	76	Risotto con rapa bianca, carvi e crema di tartufo bianco piemontese	100
Fettucelle fresche con faraona nostrana e funghi porcini essiccati	90	Sandwich di sarda con tarallo morbido	114
Fracosta di bue grasso di Carrù, mostarda e cardo gobbo	148	Scampi con farina di ceci	126
Fungo porcino di Borgotaro dorato ai pinoli di San Rossore	46	Spaghettoni al cipollotto	72
Fusilli freschi di grano arso con cozze pelose, cacao e puntarelle	88	Spaghettoni cacio, pepe e ostriche di Manfredonia	68
Gamberi viola con peperoni di Senise e rabarbaro	112	Spaghettoni con colatura d'alici di Cetara, cima di rapa e nocciola Tonda Gentile	70
Garusoli, primizie dell'orto e fagioli di Sorana	132	Spaghettoni pomodoro e olive	66
Giochi di sale (di Mothia)	110	Stoccafisso in croccante di pane di Matera	122
I piselli	50	Tagliolini di semola di crescione con tartufi di mare e colatura d'alici	86
L'amaro	52	Tirami-sud	166
La "michetta"	174	Triglia e calamaro del Mar Ligure con zucca mantovana	130
Maialetto croccante	160	Trippa	146
Me-le mangio	178	Tuberi e tartufi	58
Melone marinato al miele e peperoncino	40	Ventresca di tonno, lardo e grano saraceno	134
Notebook	180	Verdure (da) amare	36
Omaggio a Milano	84	Zuppa etrusca	38
Palamita e sale di conca di Colonnata	116		

RICETTE DI BASE

Brodo di carne	191
Brodo di gallina	191
Brodo vegetale	191
Fondo d'agnello	191
Fondo di maiale	191
Fondo di pollo	192
Fondo di vitello	192
Fondo di volatili	192
Fumetto di pesce	192
Lardo pestato	192
Meringa italiana	193
Mostarda di frutta	193
Pasta fresca all'uovo	193
Salsa di crostacei	193
Salsa di vitello	193

RECIPES ALPHABETICAL INDEX

"Da amare" vegetables	197
Autumn	226
Black lemon	229
Bonito and Colonnata marble vats salt	215
Bread and jam	226
Bread and tomato	197
Burnt durum wheat fusilli with horse mussels, cocoa and puntarelle	207
Chocolate ravioli	228
Crispy "Kiss" with Tonda Gentile hazelnut	231
Crunchy young pig	224
Dedicated to Milan	206
Duck breast slightly smoked with sugar and five spices	224
Eel with Gorizia rose chicory	217
Etrurian soup	199
Fettucelle with "Mostarda" and sardinian "Pecorino"	205
Figs ravioli with sorbs and Jujube broth	228
Fresh fettucelle with local Guinea fowl and dried porcini mushrooms	207
Gargano lamb in Matera bread crust	223
Garusoli, early vegetables and Sorana beans	217
Golden grouper of the Ligurian sea in crust of cuttle-fish ink	216
Grass pea from Murge	197
In Borgotaro porcino mushroom with San Rossore pine nuts crust	200
In Milan chicory and "torcinelli"	200
Livers pâté with hot pain brioché	220
Marinated melon with honey and chilli	199
Me-le mangio	229
Mothia salt games	212
Notebook	229
Pasta & potato	205
Peas	200
Pigeon breast	221
Pigeon consommé	223
Pigeon thighs	223

Purple shrimps with Senise peppers and rhubarb	212
Ravioli of Sanremo purple shrimps with vervain	208
Raw and cooked Piedmontese veal	220
Red carpet	202
Red mullet and squid of the Ligurian sea with Mantua pumpkin	217
Rhubarb raviolo	201
Ribeye of carrù ox, "mostarda" and cardoon	221
Risotto with "pommarola" and Nolche olives	210
Risotto with baby squids and their Ink	210
Risotto with Nocellara extra-virgin olive oil with Sanremo purple shrimps and Vendicari oregano	209
Risotto with white turnip, caraways and Piedmontese white truffle cream	210
Sardine sandwich with soft tarallo	215
Scampi (Norway Lobster) with chickpeas flour	216
Semolina and watercress tagliolini with sea truffles and anchovy sauce	207
Spaghettoni with caciocavallo, pepper and Manfredonia oysters	204
Spaghettoni with Cetara anchovy sauce, turnip greens and Tonda Gentile hazelnut	204
Spaghettoni with spring onion	205
Spaghettoni with tomato and olives	204
Stockfish in crispy Matera bread	216
Stuffed mussel	215
Sweet Etrurian soup	201
Sweet pasta cannolo	206
Sweet pasta popcorn	206
That's raviolo!	212
The "Michetta"	228
The bitter	201
Tirami-sud	226
Tripe	221
Tubers and truffles	202
Tuna belly, lard and buckwheat	218
Veal sirloin and chamomile soft bread crumbs	220
Violet asparagus from Albenga	199

BASIC RECIPES

Chicken stock	234
Crustacean bisque	235
Fish stock	234
Fowl stock	234
Fresh egg pasta	235
Fruit mostarda	235
Hen broth	233
Italian meringue	235
Lamb stock	233
Meat broth	233
Minced lard	234
Pork stock	233
Veal sauce	235
Veal stock	234
Vegetable broth	233