

Introduzione al menu

Interludio Toscano

gli Etruschi incontrano i Romani

I piatti che ho pensato per l'evento a Castello Ruspoli seguono la stagionalità e appartengono alle antiche tradizioni toscane. È il caso del *pasticcio di carne*, la cui ricetta si trova già nel Codice Atlantico di Leonardo da Vinci e che viene cotto allo stesso modo sin dai tempi del Rinascimento. Tipici dell'aretino sono invece gli *gnudi*, chiamati così perché si presentano “nudi”, senza pasta.

La *polenta*, piatto immancabile nella stagione invernale, sarà accompagnata da sughi ricchi e saporiti, mentre ad assistere alla sfida tra il pecorino toscano e quello romano sarà il *risotto*. A seguire, un piatto tra i più tipici della Toscana, la *ribollita*, e del *prosciutto di montagna* abbinato a dell'ottimo pane sciocco macinato a pietra, alla focaccia soffice e alla giardiniera di verdure invernali.

Altro prodotto specificamente toscano è l'Alchermes, liquore fiorentino dal colore e dall'aroma particolari, che sarà l'ingrediente principale della *zuppa inglese*. Conclusione immancabile, i *cantuccini*, le cui diverse versioni accomunano da secoli tutto il territorio della Toscana.

Ad esaltare i sapori tradizionali dei piatti saranno i vini della nostra Cantina, *Baracchi Winery*, che accompagneranno questo menu che nell'insieme sa di famiglia e di passione.

Menu

Pasticcio di cinghiale alle spezie toscane

Gnudi di ricotta di pecora con salsa di zafferano di Teverina e verdure croccanti

Polenta con “sugo” della bassacorte

Risotto al pecorino vernengo con pepi e polveri aromatiche

La Ribollita, con fagioli cannellini, cavolo nero e cipollina fresca

Prosciutto di montagna con giardiniera fatta in casa, pane sciocco toscano e focaccia

Zuppa inglese

Cantucci e vinsanto

Vini della Cantina Baracchi

Trebbiano brut millesimato 2017

Astore 2020 Trebbiano macerato sulle bucce (tipo Orange Wine)

O'Lillo! 2020 (Syrah, Cabernet, Merlot e Sangiovese)