



*100 Chef  
per una sera*



**60 Anni dell'Unione Ristoranti del Buon Ricordo**

9 Aprile 2024 | Vietri sul Mare

» **MENÙ** «

IN CORSO UMBERTO I  
**IL GIRO D'ITALIA ENOGASTRONOMICO**

*il meglio della tradizione  
regionale italiana a cura dei ristoratori del Buon Ricordo*

**DAL PIEMONTE E DALLA LIGURIA**

Focaccia Genovese Croccante, Castelmagno,  
Involtini di Peperone, Giuncatine di Pecora, Pigato

••••

**DALLA LOMBARDIA**

Bresaola della Valtellina, Casera Dop ,Scimudin, Bitto,  
Coscia di Cervo, Salame di Varzi, Rospadura,  
Timoncello Spritz, Tartare di Fassona, Trota del lago,  
Montebore, Salame Cremonese

••••

**DA VENETO E TRENINO**

Sarde in Saor, Gallina Padovana in Carpione,  
Speck, Bignè al Montasio e asparagi,  
Prosciutto Crudo Veneto Dop, Prosecco,  
Vino Colli Euganei, Soppresa Veneta, Pan Biscotto,  
Maionese al Kren con fiammiferi di Speck

## **DAL FRIULI VENEZIA GIULIA**

Marmellata di rosa, Forma di Frant,  
Varackara, Ribolla,  
Formaggio Latteria di Ovaro della Carnia, Salame Lovisoni

.....

## **DALL'EMILIA ROMAGNA**

Culatello Di Zibello DOP, Parmigiano Reggiano DOP,  
Formaggio di Fossa, Erbazzone,  
Cannoli di pasta brik con crema al Parmigiano Reggiano DOP

.....

## **DALLA TOSCANA**

Pappa al pomodoro con acciughe sotto pesto,  
Ricciarelli, Crostini con fegatini di pollo, Salame,  
Pecorino, Vermentino, Lardo di Colonnata

.....

## **DALL'UMBRIA**

Salame Corallina, Lonza al finocchio selvatico,  
Salsiccia secca, Pecorino di Roccia, Ciauscolo

.....

## **DALLE MARCHE, MOLISE E ABRUZZO**

Coppa, Galantina di Pollo, Salame Fabriano,  
Lonza di maiale, Taralli al finocchietto selvatico,  
Vino Rosa Dei Campi, Caciocavallo, Pane al farro,  
Ricotta semi stagionata, Salsicce

••••

## **DALLA CAMPANIA**

Cracker all'origano con burro al limone Amalfitano e Alici di Cetara,  
Canapè con Tonno di Montagna, Scarola riccia e pepe rosa,  
Bocconcini di pane alla colatura di alici,  
Mozzarella Campana filata al momento, Vini Furore Di Marisa Cuomo

••••

## **DA PUGLIA E BASILICATA**

Peperoni cruschi, Focaccia di cicoria, Baccalà e crusco piccante,  
Crostini di melanzane rosse, Salume di maiale nero Lucano,  
Pecorino di Avigliano, Burrata, Taralli

••••

## **DALLA CALABRIA E DALLA SICILIA**

Anelli di Cipolla di Tropea, Chips di patate Silane,  
Ligrezza Terre di Balbia, Sandwich Tropeano,  
Conserve della tradizione, Tartare di tonno,  
Primosale con pepe, Dolcetti alle mandorle

A SEGUIRE SUL LUNGOMARE  
**LA CENA DI GALA**

**ANTIPASTO**

Baccalà mantecato alla veneta con polenta di mais bianco perla  
e crostone di pane ai cereali

....

**PRIMO**

Trofie “matte” al pesto genovese con basilico DOP  
e Parmigiano Reggiano DOP 60 mesi

....

**SECONDO**

Darna di pesce scottato agli agrumi delle due costiere

....

**DOLCE**

**Delizia al limone**

*a cura dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre  
e del Panettone Italiano*

....

**IN ACCOMPAGNAMENTO**

Franciacorta Brut, Franciacorta Satèn Brut,  
Acqua Filette

## IL DOPO CENA

Caffè,  
liquori e infusi di bacche,  
piccola pasticceria vietrese,  
gran lievitati



Questo straordinario menu è stato ideato con cura dagli chef dell'Unione dei Ristoranti del Buon Ricordo, veri custodi della tradizione gastronomica italiana.

Ogni piatto racconta storie di sapori autentici e ingredienti di eccellenza, celebrando il ricco patrimonio culinario che ci ha accomunato per sei decenni. Immersi nell'incantevole scenario di Vietri, con le sue affascinanti ceramiche e il fascino della costiera amalfitana, vivrete un'esperienza culinaria unica e indimenticabile.

La cena a cui state partecipando contribuisce a sostenere l'Abbraccio ODV e OPEN Onlus, poiché il ricavato, al netto dei costi vivi, sarà devoluto a tali Associazioni.

A ricordo, ogni partecipante riceverà in omaggio un esclusivo **PIATTO DEL BUON RICORDO**, decorato a mano dalla Ceramica Artistica Solimene, in **edizione limitata e numerata!**

