



You are here: [Home](#) / [Photoreports](#) / [Piedmont](#) / [Turin](#)  
/ [Casa Amélie - Torino](#)

# Casa Amélie - Torino - Il nostro pasto/Our meal/Notre repas

Page 2 of 5

**Il nostro pasto/Our meal/Notre repas**

## Sommario / Contents

[Casa Amélie - Torino](#)

[Il nostro pasto/Our meal/Notre repas](#)

[La carta/Menu](#)

[Mappa/Map](#)

[Conclusioni](#)



**Aperitivo**



Franciacorta Brut docg, prodotto all'origine dall'Az. Agr. [Ferghettina](#) di Roberto Gatti, Adro (BS).

Cuvée di uve Chardonnay 85% e Pinot Nero 15%, di colore giallo paglierino, possiede perlage fine e persistente con note olfattive che spaziano dalla nocciola alle fragranze di frutti dolci e fiori bianchi.

In bocca è molto persistente e fresco.



Focaccia e cialde di polenta soffiata, entrambe fate in casa.

## Antipasti



Il pane è fatto in casa con lievito madre: alla farina tipo 1 e ai 5 cereali.  
In accompagnamento, Extravergine di Oliva umbro.





Vitello bottargato.

Un classico di Guido Perino, cotto al rosa, servito con maionese e bottarga di tonno.



Verdicchio di Matelica doc Vendemmia 2020, prodotto e imbottigliato da [Collestefano](#), Azienda Agricola di Fabio Marchionni, Castelraimondo (MC).  
Vino Biologico di colore paglierino verde pieno di luce, ha profumo purissimo di note vegetali, di zenzero e cardamomo, e note fruttate di pesca.





Calamari scottati, cicoria, capperi e limone candito.

## Primi piatti







Greco di Tufo docg Selvetelle 2019, prodotto e imbottigliato all'origine da [Carlo Centrella](#), Torrioni (AV).

Di colore giallo oro, ha profumo leggermente fruttato, minerale.

Il sapore è asciutto, fresco, armonico, con retrogusto di mandorla, pesca ed altri frutti.





Tagliatelle di grano arso, cannolicchi e peperoncino dolce.

## Secondi piatti



Nebbiolo d'Alba doc 2018, imbottigliato all'origine da [Albino Rocca](#), Barbaresco (CN).

Di colore rosso rubino con unghia leggermente granata, al naso possiede un bouquet olfattivo che ricorda inizialmente la violetta e la prugna matura, per poi virare su richiami di sottobosco e su sfumature speziate.

Il palato è asciutto e giustamente tannico, di buon equilibrio e di buona struttura, di lunga persistenza.





Tonno rosso siciliano, melanzane e basilico in doppia consistenza.



Campania igt Rosso Melogna 2019, imbottigliato all'origine dall'Azienda Agricola Biologica [Monte di Grazia](#) di Alfondo Arpino, Tramonti (CN).

Rosso bio ottenuto da uve Tintore (90%) e Piediroso (10%) provenienti da 5 diversi vitigni di cui due con più di 100 anni di età, al naso si esprime con sentori di frutti rossi e note speziate.

Al palato rivela un sorso goloso.





Pancia di maiale al Vermouth e lattuga romana.

## Dessert





Tutta la voglia di un tiramisù: mascarpone, crumble al cacao amaro e zabajone al caffè.



La mia pastiera.

La pastiera napoletana, ricetta storica della nonna dello Chef.





Cremoso al pistacchio, lampone e origano.





Insieme al caffè, la Piccola Pasticceria: tartufini neri, bigné ripieni di crema pasticciera spolverati di cacao, biscottini al cocco, frolla montata e il biscotto di pasta frolla aromatizzato alla lavanda, omaggio ad Amélie.

[◀ Prev](#) [Next ▶](#)



**Piacere di guidare**







**Ottica Montanaro**



[Cookie Policy](#) [Privacy Policy](#)

© 1999-2023 Convivium - All rights reserved

Identifiant SIRET: 511 984 155 00016 – TVA Intracommunautaire: FR60511984155

Contacts: [redazione@convivium.club](mailto:redazione@convivium.club)

France: +33 (0)6 1943 9461 Italy: +39 347 960 8739