

**Rassegna dei Ristoranti della Valle del Chiampo**

***RISTORANTE " DAL FRANCESE "***

**Via Monte Montello 19.Chiampo**

**Tel. 0444 623394**

**Venerdì 16 novembre 2012 alle ore 20.15**

**Serata di chiusura con la cucina Francese**

Menù ideato e curato dall'Enogastronomo Romolo Cacciatori

Chef di Cucina Renato Pellizzari

**BENVENUTO CON CROSTINI DI PATÈ ET AMUSEBOUCHE**

usati ormai anche in Italia avendo abbandonato il nostro aperitivo di salumi. Quelle piccole sfogliatine canapè e crostini che si trovano all'inizio dei pranzo-

**SALADE DE GESIERS( ABATIS) DE VOLAILLE**

**INSALATA DI RIGAGLIE DI POLLAME( ANATRA)**

In un letto di insalata fresca andranno adagiate dei pezzetti di fegato cuore di pollame ( anatra ) tagliate a listarelle e saltate in burro e salvia; assieme a qualche strisciolina di pancetta e graniglia di mandorle tostate. La regione di provenienza è il Perigord patria dell'Armagnac e del migliore Patè d'oie e de canard

**SOUPE D'ONIONS- ZUPPA DI CIPOLLA CLASSICA-**

in cui cipolle tagliate a fettine vengono fatte saltare su del burro e farina poi cotte in un brodo ristretto; alla fine della cottura dei crostini e del formaggio grattugiato( rapè dicono i francesi per significare una misura a noi poco nota) a scagliette il tutto poi messo in una piccola "cocotte"scodellina monoporzione, e poi passate al forno per essere dorate-- Ormai un piatto della Francia intera anche se la letteratura la fa risalire ai primi scaricatori delle Halles di Parigi che erano i primi Mercati generali. La gente si scaldava con questo piatto semplice ma sostanzioso ( brodo formaggio ed altre cose che la ricetta prevede)

**CONFIT DE CANARD CON PATATE DUCHESSE,**

Anche qui il Perigord ci invia una ricetta semplice ma gustosa- Pezzi di anitra cotta parzialmente nel suo grasso e qui conservata per estrarla prima del servizio e farla grigliare in forno velocemente perché sia dorata esternamente ma con una cottura delicata all'interno-La patate Duchesse è un altro classico della Francia che ben si presenta.

**TARTE TATIN**

una classica torta di Mele nata per sbaglio in Normandia patria delle mele e del Calvados ma poi divenuta la torta di Francia

Vini abbinati dal Sommelier Romolo Cacciatori che presenta la serata

Prezzo della serata Euro 40.00