

## *Acque Minerali* ◇ *Mineral Water by Bottle*

<i>Ferrarelle Vivace Naturale</i>	Temp. Sorg. 20°C - Residuo fisso 180°C 1283 mg/l - sodio Na+ 49	0750 Lt	€ 7,00
<i>Fiuggi Naturale</i>	Temp. Sorg. N.p. - Residuo fisso 180°C 0,123 g/l - sodio - Na+ 0,0	0750 Lt.	€ 7,00
<i>Panna Naturale</i>	Temp. Sorg. 7,9°C - Residuo fisso 180°C 142 mg/l - sodio Na+ 6,4	0750 Lt.	€ 4,00
<i>S. Pellegrino Gasata</i>	Temp. Sorg. 24,5°C - Residuo fisso 180°C 960 mg/l - sodio Na+ 36,1	0750 Lt.	€ 4,00

## *Vini a bicchiere* ◇ *Wines by glass*

### *Bianchi Rossi / Red White wines*

<i>Cataratto</i>	€ 6,00
<i>Dolcetto</i>	€ 6,00
<i>Nero d'Avola</i>	€ 6,00
<i>Chardonnay</i>	€ 6,00
<i>Barbera d'Asti</i>	€ 7,00
<i>Morellino di Scansano</i>	€ 6,00
<i>Viognier</i>	€ 6,00
<i>Nebbiolo</i>	€ 9,00
<i>Chianti</i>	€ 7,00
<i>Gewurztraminer</i>	€ 7,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	€ 55,00
<i>Vermentino</i>	€ 6,00
<i>Barolo</i>	€ 55,00
<i>Cinque Terre</i>	€ 10,00
<i>Prosecco Valdobbiadene</i>	€ 7,00

## *I vini in caraffa sono vini della carta da bottiglie da 0750*

<i>¼ Litro Vino rosso o bianco Scalia &amp; Oliva, Nero D'Avola, Vermentino rosso ligure</i>	€ 8,00
<i>½ Litro Vino bianco o bianco Scalia &amp; Oliva Cataratto, Zibibbo, Viognier, Vermentino</i>	€ 15,00

*Se mi accordate la vostra fiducia nel cibo, fidatevi anche nel vino*

*Tutti abbiamo affrontato dei percorsi durante la nostra crescita culturale, sociale quindi di vita.*

*Come molti giovani anche io sono stato vittima dei costumi imposti, quella sottile differenza tra ciò che ci piace e ciò che ci impongono con la sistematica pubblicità che in una totale assenza di protezione da parte delle istituzioni, permette di chiamare vino o altro senza esserlo.*

*Questo porta alla distruzione del pianeta e dell' uomo per ingrassare personaggi squallidi che con corruzione e un linguaggio sempre meno comprensibile e sofisticato, riescono ad affibbiarci il male che loro producono e vivono pensando che possono restarne inermi.*

*Piano piano stiamo uccidendo il fondamento stesso delle parole più nobili, nascondendo in esse vere e proprie operazioni di sfregio della reale forza che nella lingua è costituita dalla verità*

*If I granted your trust in the food, trust also in wine*

*All paths in life we faced during our cultural, social and life.*

*How many young people also I have been a victim of the settings and costumes that the subtle difference between what we like and what we require with the systematic publicity that in a real absence of protection by the institutions, which allows calls wine or anything else without being, resulting in destruction on the planet and of man to fatten people squalid living thinking that the evil which they produce and are able to try to push on with corruption in a language more understandable and less sophisticated.*

*Slowly we are killing the very foundation of the noblest words in use in each of their languages, hiding them in real operations, scarring the real strength in language and consists of the power of truth.*

## *Champagne*

### *Valleè de la Marne*

**Billecart salmon**  
Chardonnay

Billecart Salmon Sbc.

€ 100,00

## *I Grandi Champagne / Millesimè Champagne*

### *Valleè de la Marne*

**Dom Perignon Cuveè Brut**  
Chardonnay Pinot nero

Moët & Chandon

0750

€ 550,00

### *Montagne de Reims*

**Cristal Cuve Blanc de Blanc Brut**  
55% pinot nero, 45% chardonnay, cuve louis

Louis Roederer

0750

€ 560,00

## *Champagne Rosè*

### **Billecart Salmon Brut Rosè**

70% pinot nero, 20% chardonnay, 10% cuve

Billecart Salmon Sbc.

0750

€ 125,00

## *Spumanti Italiani / Italian Spumanti*

### **Veneto**

**Prosecco di Valdobbiadene D.c.g.**  
Prosecco

Il Roggio

0750

€ 25,00

### **Sotocà, Durello Igt Veneto**

Durella 85%, Garganega 15%

Cristiana Meggiolaro, Roncà

0750

€ 33,00

## *Spumanti Italiani Metodo Classico / Italian Spumanti*

### **Lombardia**

**Franciacorta Brut Docg**  
100%chardonnay

Bellavista

0750

€ 65,00

### **Sicilia**

**Gaudensius Blanc de Noir Etna Doc**  
100%chardonnay

Firriato

0750

€ 45,00

## *Vini da Dessert Italiani / Italian Dessert Wine*

### **Liguria**

**Cinque Terre Sciacchetrà Riserva**  
80% Bosco, 15% Vermentino, 5% Albarola

Buranco

0375

€ 80,00

### **Piemonte**

**Moscato D'Asti de Miranda Docg**  
100% Moscato Bianco

Contratto

0750

€ 60,00

### **Friuli Venezia Giulia**

**Maestà**  
100% Piccolit

Cristiana Meggiolaro, Roncà

0375

€ 33,00

### **Toscana**

**Vin Santo del Chianti Docg**  
95 Trebbiano Tosc.Malvasia del Chianti

Tenimenti Ruffino

0750

€ 100,00

### **Sicilia**

**Marsala Vergine**  
Grillo, perricone, inzolia

Florio

0750

€ 50,00

### **Passum**

Viognier

Scalia

0750

€ 40,00

### *Vini Bianchi della Liguria / Ligurian White Wine*

<b>Vino della Duchessa Doc</b> 100% varietà liguri	Portofino	0750	€ 23,00
<b>Cinque Terre Doc</b> bosco, vermentino, albarola	Az. Cooperativa	0750	€ 35,00
<b>Pigato Colline del Ponente Doc</b> 100% pigato	BioVio	0750	€ 25,00
<b>Vermentino Doc</b> 100% vermentino	BioVio	0750	€ 22,00
<b>Cian dei Seri</b> vermentino, albarola, sauvignon	Az. Agr. I Cerri	0750	€ 24,00
<b>Campo Grande</b> 100% albarola	Az. Agr. I Cerri	0750	€ 25,00

### *Vini Bianchi del Piemonte / Piemonte White Wine*

<b>Gavi Docg</b> 100% Cortese	Olim Bauda	0750	€ 40,00
<b>Timorasso "San Leto Etichetta Blu"</b> 100% Arneis	Ricci	0750	€ 35,00
<b>Roero Arneis Blange</b> 100% Arneis	Cerreto	0750	€ 45,00
<b>Rocccbianca</b>	Tenuta Bianca	0750	€ 40,00

### *Vini Bianchi del Trentino Alto Adige / Trentino Alto Adige White Wine*

<b>Gewurztraminer</b> 100% Gewurztraminer	St Michael Eppan	0750	€ 40,00
--	------------------	------	---------

### *Vini Bianchi del Veneto / Veneto White Wine*

<b>Bianco Mai</b> Durella, garganega, pinot bianco	Cristina Meggiolaro	0750	€ 26,00
---	---------------------	------	---------

### *Vini Bianchi del Friuli Venezia Giulia / Friuli Venezia Giulia White Wine*

<b>Sauvignon</b> 100% Sauvignon	Livio Felluga	0750	€ 36,00
<b>Vintage tunina Doc</b> 85% Ribolla Gialla, malvasia e riesling 15%	Jermann	0750	€ 75,00
<b>Pinot grigio</b> 100% Sauvignon	Jermann	0750	€ 36,00
<b>Ribolla gialla</b> 100% Ribolla Gialla	Jermann	0750	€ 38,00
<b>Ribolla gialla</b> 100% Ribolla Gialla	Radikon	0750	€ 85,00

### *Vini Bianchi dell'Abruzzo / Abruzzo White Wine*

<b>Terraviva Trebbiano d'Abruzzo Doc</b> 100% trebbiano	Az. Agr. Collebello - Tortoreto	0750	€ 30,00
<b>Ekwo Abruzzo Pecorino Doc</b> 100% pecorino	Az. Agr. Collebello - Tortoreto	0750	€ 30,00
<b>12.1 Passerina Colli Aprutini Igt</b> 100% passerina	Az. Agr. Collebello - Tortoreto	0750	€ 30,00

### *Vini Bianchi della Campania / Campania White Wine*

<b>Monte Mattina</b> 100% fiano	<i>Il Tufiello - G. Zampaglione</i>	0750	€ 48,00
<b>Sancho Panza</b> 100% fiano	<i>Il Tufiello - G. Zampaglione</i>	0750	€ 40,00

### *Vini Bianchi della Sardegna / Sardinia White Wine*

<b>Sacava Vermentino di Sardegna Doc</b> 100% vermentino	<i>Sa Defenza - F.lli Marchi</i>	0750	€ 30,00
---	----------------------------------	------	---------

### *Vini Bianchi della Sicilia / Sicilian White Wine*

<b>Le Sabbie dell'Etna Bianco</b> Carricante, minella	<i>Firriato</i>	0750	€ 28,00
<b>Grillo Doc</b> 50% albanello, 50% zibibbo	<i>Scalia</i>	0750	€ 22,00
<b>Zibibbo Igt</b> 100% zibibbo	<i>Scalia</i>	0750	€ 22,00
<b>Cataratto Doc</b> Cataratto	<i>Scalia</i>	0750	€ 22,00
<b>Cataratto macerato Falco Peregrino</b> Cataratto		0750	€ 35,00
<b>Viognier Igt</b> 100% viognier	<i>Scalia</i>	0750	€ 22,00
<b>Zibibbo Serragghia Triple A</b> 100% zibibbo	<i>G. Bini</i>	0750	€ 85,00

### *Vini Rosè / Rosè Wine*

<b>Rosato</b> 100% nero d'avola	<i>Scalia</i>	0750	€ 20,00
<b>Charme Frizzante</b> 100% nero d'avola	<i>Firriato</i>	0750	€ 25,00

### *Vini Rossi della Liguria / Ligurian Red Wine*

<b>Rossese di Dolceacqua Doc</b> 100% Rossese	<i>Rosmarinus - M. Blancardi</i>	0750	€ 35,00
<b>Rossese di Dolceacqua Doc</b> 100% Rossese	<i>Enzo Guglielmi</i>	0750	€ 25,00

### *Vini Rossi del Piemonte / Piemonte Red Wine*

<b>Sampatelu Grignolino d'Asti</b> 100% grignolino	<i>Az. Vinicola Crotin 1897</i>	0750	€ 25,00
<b>La Martina Barbera d'Asti Doc</b> 100% barbera	<i>Az. Vinicola Crotin 1897</i>	0750	€ 25,00
<b>Dolcetto d'Alba</b> 100% dolcetto	<i>Prunotto</i>	0750	€ 25,00
<b>Soliter Nebbiolo Docg</b> 100% Nebbiolo	<i>Pescaja</i>	0750	€ 35,00
<b>El Matt Croatina Colli Tortonesi Doc</b> 100% croatina	<i>Ricci</i>	0750	€ 22,00
<b>Pecora Nera</b> barbera, freisa	<i>Tenuta Grillo</i>	0750	€ 40,00
<b>Barolo Docg</b> 100% nebbiolo	<i>Borgogno</i>	0750	€ 100,00

### *Vini Rossi del Trentino Alto Adige / Trentino Alto Adige Red Wine*

**Alto Adige**

<b>Lagrein</b> 100% lagrain	Muri Gries	0750	€ 36,00
<b>Sankt Anna</b> 100% schiava	In Der Eben	0750	€ 45,00
<b>Pinot Nero</b> 100% schiava	Hofstatter	0750	€ 38,00

### *Vini Rossi del Friuli Venezia Giulia / Friuli Venezia Giulia Red Wine*

<b>Refosco dal Peduncolo Rosso</b> 100% Merlot	Ca' Bolani	0750	€ 38,00
---	------------	------	---------

### *Vini Rossi del Veneto / Veneto Red Wine*

<b>Valpolicella Ripasso Classico</b> 75% Corvina Ver. 20% Rondin. 5% Molinara	Gamba	0750	€ 30,00
<b>Amarone Docg</b> 75% Corvina Ver. 20% Rondin. 5% Molinara	Masi	0750	€ 100,00

### *Vini Rossi della Toscana / Tuscany Red Wine*

<b>Chianti Classico Docg</b> Sangiovese, colorino, canaiolo	Montesecondo	0750	€ 35,00
<b>Rosso di Montalcino Doc</b> 100% Sangiovese grosso	Camigliano	0750	€ 35,00
<b>Morellino di Scansano Docg</b> 95% Sangiovese 5% cilieggiolo	Terre Lievi	0750	€ 25,00
<b>Vino Nobile di Montepulciano Docg</b> 100% Sangiovese grosso	La Bracesca	0750	€ 50,00
<b>Brunello di Montalcino Docg</b> 100% Sangiovese grosso	Campogiovanni	0750	€ 115,00
<b>Brunello di Montalcino Biondi Santi Docg</b> 100% Sangiovese grosso	Biondi Santi	0750	€ 300,00

### *Vini Rossi d'Umbria e Abruzzo / Umbria and Abruzzo Red Wine*

<b>Sagrantino di Montefalco Docg</b> 100% Sagrantino	Arnaldo Caprai	0750	€ 48,00
<b>Luì Montepulciano d'Abruzzo Doc</b> 100% Montepulciano d'Abruzzo	Az. Agr. Collebello	0750	€ 35,00

### *Vini Rossi della Puglia / Puglia Red Wine*

<b>Primitivo Salento</b> 100% Primitivo	Castello Monaci	0750	€ 30,00
--	-----------------	------	---------

### *Vini Rossi della Sardegna e Calabria / Sardinia and Calabria Red Wine*

<b>Deminera Cannonau Doc</b> 100% cannonau	Sa Defenza - F.lli Marchi	0750	€ 35,00
<b>Calabria</b>			
<b>Cirò</b> Gaglioppo	Librandi	0750	€ 23,00

### *Vini Rossi della Sicilia / Sicilia Red Wine*

<b><i>Perricone D.o.c</i></b> <i>100% perricone</i>	<i>Firriato</i>	<i>0750</i>	<b>€ 28,00</b>
<b><i>Etna Rosso Le Sabbie dell'Etna</i></b> <i>100% nerello mascalese</i>	<i>Firriato</i>	<i>0750</i>	<b>€ 35,00</b>
<b><i>Frappato Soria</i></b> <i>100% frappato</i>	<i>Firriato</i>	<i>0750</i>	<b>€ 35,00</b>
<b><i>Nero D'Avola doc</i></b> <i>100% nero d'Avola</i>	<i>Scalia</i>	<i>0750</i>	<b>€ 20,00</b>
<b><i>Perricone D.o.c</i></b> <i>100% perricone</i>	<i>Scalia</i>	<i>0750</i>	<b>€ 20,00</b>
<b><i>Cerasuolo di Vittoria</i></b> <i>Frappato nero d'Avola</i>		<i>0750</i>	<b>€ 45,00</b>
<b><i>Contadino d'Etna</i></b>	<i>Frank Cornelissen</i>	<i>0750</i>	<b>€ 40,00</b>

### *Soft Drink*

*Tomarchio Mandarinata, Limonata, Arancia Rossa, Chinotto, Gazosa,  
Coca Cola, Light, Schweppes Tonic, Lemon, Ginger Ale* **€ 6,00**

### *Birra Industriale*

***Birra Menabrea*** *Biella Piemonte Italia* *33 Cl* **€ 6,00**

### *Birra Artigianale*

***Zatec*** *Hibu* *33 Cl* **€ 8,00**

### *Caffetteria*

***Caffè espresso Covim, Cappuccino*** *Miscela 60% Arabica, 20% Robusta Covim / Macchina E61 Faema* **€ 2,50**

### *Dalla Caffetteria Napoletana*

***Caffè in Caffettiera*** **€ 3,00**

## LA CARTA DEGLI OLI

*L'ulivo è una pianta della famiglia delle oleacee (il frutto drupe) originaria dell'Asia Minore; attualmente è coltivata in tutti i paesi del bacino mediterraneo ed anche in America (California). Simbolo della pace sulla base del passo biblico della Genesi 8,11 e tutt'ora presente nella liturgia della Domenica delle Palme, l'olivo è una pianta sacra anche per altre civiltà. In Grecia le corone dei vincitori delle gare olimpiche erano fatte con un ramo d'ulivo; nel corso delle feste Pianepsie ad Atene si portavano in processione dei rami o corone d'ulivo. Alla pianta venivano attribuiti poteri fecondativi: da ciò la fabbricazione in legno d'ulivo delle statue di Damia ed Auxesia (spiriti connessi alla fertilità della terra) a Trezene; a Roma venivano spesso usati rami di olivo nelle cerimonie di purificazione.*

*L'olivo ha bisogno di un clima mite, senza sbalzi di temperatura ed abbassamenti frequenti al di sotto di zero gradi, un clima insomma tipico del basso e medio Mediterraneo. È nemico inoltre dell'umidità; gli si addicono quindi esposizioni aperte e ventilate in zone prive di nebbie.*

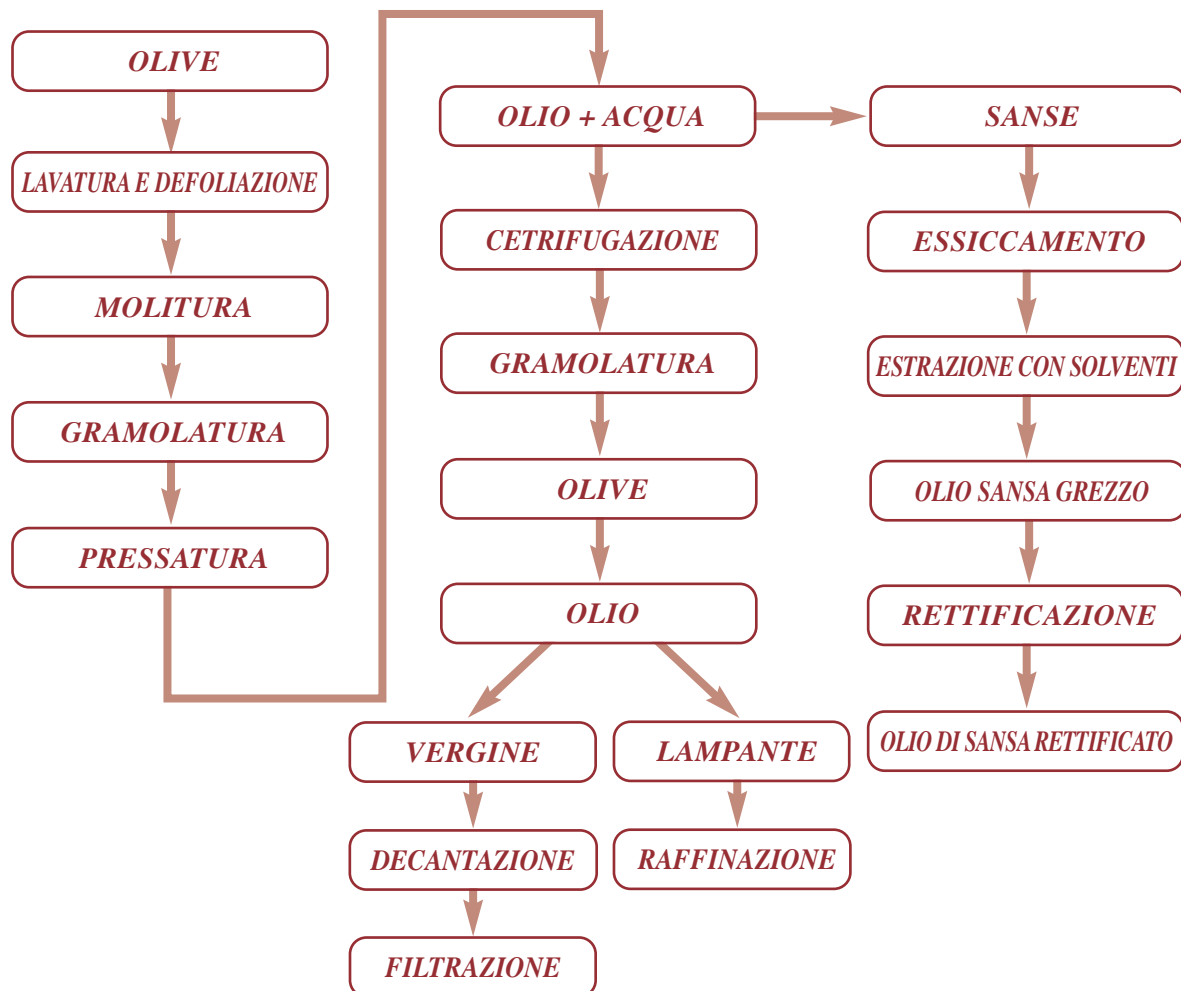
*I lavori principali per la manutenzione di un uliveto possono riassumersi in: aratura, concimazione, potatura, raccolta. L'aratura è importantissima, evita infatti la crescita delle erbe infestanti e permette all'ossigeno di penetrare nel terreno favorendo così la trasformazione delle sostanze nutritive per le piante. Il numero delle arature varia ogni anno e di solito non è mai inferiore a 3 o 4. Non tutti concimano gli uliveti ritenendo più utili altri tipi di lavori come la potatura e l'aratura. Volendo comunque concimare il proprio uliveto è consigliabile fare analizzare chimicamente il terreno per potere intervenire nel modo più opportuno.*

*La potatura si attua allo scopo di lasciare sulla pianta un numero di rami proporzionato alle sue possibilità, asportare i rami eccessivamente trascorsi in modo da rinnovarli, sfoltire la chioma in modo da permettere una sufficiente penetrazione al suo interno di aria e luce. La potatura viene effettuata una volta ogni anno oppure anche una volta ogni due anni.*

*La raccolta avviene nei mesi che vanno da ottobre a dicembre. Essa viene effettuata con diversi sistemi (raccattatura, scrollatura dei rami, raccolta a mano ecc.); si ha una produzione molto varia da 4-5 a 60-70 Kg di olive per pianta per alberi relativamente giovani (20-30 anni). Gli ulivi hanno la tendenza a produrre ad anni alterni, tendenza che si può "combattere" con adeguate potature e concimazioni.*



### Schema di estrazione dell'olio di oliva



### Alcune malattie della pianta

*Fra le malattie ed i parassiti che possono colpire l'olivo ne ricordiamo alcune:*

**Cocciniglie:** l'olivo può essere attaccato da piccoli insetti (cocciniglie) che si fissano su rami e foglie e si presentano come tanti scudetti neri aderenti alle diverse parti delle piante. Si combattono con speciali emulsioni saponose di olii minerali bianchi.

**Fumaggine:** può essere conseguenza degli attacchi delle cocciniglie o determinata da una disfunzione organica; si presenta come una patina nera che avvolge la pianta. Si cura eliminandone la causa; sfoltendo e quindi areando la chioma e con uno o due trattamenti di calce idrata diluita al 4-5% in acqua.

**Mosca olearia:** è una piccola mosca dai colori iridescenti che danneggia gravemente il frutto; la femmina di questa mosca deposita nelle olive le uova dalle quali nasceranno altri insetti; ciò causa la caduta prematura del frutto. La mosca si può combattere o con appositi prodotti o meglio in modo ecologico sistemando all'interno dell'uliveto delle apposite "trappole".



## ***CLASSIFICAZIONE DELL'OLIO D'OLIVA***

*L'olio d'oliva viene classificato in base all'acidità (espressa in contenuto di acido oleico) ed in base alle caratteristiche organolettiche valutate da assaggiatori specializzati. L'olio vergine d'oliva è un olio ottenuto dalle olive solo mediante trattamenti meccanici o fisici non diversi da: lavaggio, decantazione, macinazione, centrifugazione e filtrazione; (sono esclusi oli ottenuti mediante miscelazione con altri oli, utilizzo di solventi e processi di riesterificazione). L'olio d'oliva vergine, estratto quasi esclusivamente con mezzi fisici, conserva i suoi caratteri peculiari di olio da frutto, con un patrimonio biochimico intatto e con una composizione chimica equilibrata che lo rende più facilmente resistente all'insorgere dei processi ossidativi innescati dalla cottura.*

### ***Gli oli vergini si dividono in:***

- olio extravergine d'oliva: gusto assolutamente perfetto; acidità minore all'1%*
- olio vergine fino d'oliva: gusto perfetto; acidità minore al 2%*
- olio vergine corrente d'oliva: gusto buono; acidità minore al 3,3%*
- olio vergine lampante d'oliva: gusto imperfetto; acidità maggiore al 3,3%*
- olio raffinato: è ottenuto dalla raffinazione di oli d'oliva vergini, la sua acidità è dello 0,5%.*
- olio d'oliva: è ottenuto dalla miscelazione fra olio d'oliva raffinato ed oli d'oliva vergini (escluso il lampante).*
- olio di sansa d'oliva greggio: è ottenuto mediante il trattamento con solvente della sansa d'oliva (quello che rimane dai noccioli delle olive); sono esclusi trattamenti di miscelazione con altri oli e trattamenti di riesterificazione.*
- olio di sansa d'oliva raffinato: è ottenuto dalla raffinazione dell'olio greggio di sansa d'oliva, la sua acidità è dello 0,5%.*
- olio di sansa d'oliva: è ottenuto mediante miscelazione fra olio di sansa d'oliva raffinato ed oli vergini d'oliva (escluso il lampante); ha un'acidità dell'1,5%.*

### ***Caratteristiche chimico fisiche***

L'olio d'oliva viene estratto dalle olive in percentuali che vanno dal 15% al 30%.

Dal punto di vista chimico, l'olio d'oliva è costituito da grassi (trigliceridi) composti dal 65% all'85% da acido oleico; è costituito inoltre da acido linoleico (4-20%); acido palmitico (7-15%); acido stearico (2%); una parte degli acidi grassi si trova sotto forma di acidi liberi (anziché di trigliceridi), e danno la classica "acidità" dell'olio d'oliva.

Dal punto di vista fisico, l'olio d'oliva puro presenta (a 20°C) una densità di 0,910-0,916; un indice di rifrazione di 1,460-1,470; un indice di saponificazione di 184-196; una percentuale di insaponificabile dell'1,5% circa. Nella componente insaponificabile sono presenti componenti che esplicano un importante ruolo biologico come antiossidanti (tocoferoli) e componenti che consentono di identificare la genuinità e l'assenza di trattamenti di rettifica di un olio.

## **CONSERVAZIONE DELL'OLIO D'OLIVA**

*È fondamentale, nella conservazione dell'olio la scelta del giusto contenitore e del giusto ambiente: il contenitore deve essere di vetro oppure d'acciaio va conservato al buio ed ad una temperatura mite.*

*La luce favorisce l'irrancidimento dell'olio. L'olio ricavato dalle olive di varietà biancolilla ben conservato mantiene intatte le proprie caratteristiche organolettiche anche dopo tre anni.*



## **CONSERVAZIONE DELLE OLIVE**

### ***Olive verdi in salamoia (semplici)***

Raccogliete delle olive verdi non molto mature  
Immergetele in un grande barattolo di vetro pieno d'acqua. Aggiungete una  
quantità di sale tale da fare galleggiare un uovo fresco (fate la prova).  
Chiudete il barattolo e conservatelo. Le olive potranno essere consumate  
a partire da alcuni mesi dopo.

### ***Olive verdi in salamoia (condite)***

Raccogliete delle olive verdi non molto mature. Schiacciatele in maniera tale  
da aprirle. Immergetele in un contenitore pieno d'acqua.  
Cambiate l'acqua ogni giorno per tre giorni consecutivi  
(non toccate assolutamente le olive con le mani)  
Il terzo giorno aggiungete sale quanto basta. Aggiungete del finocchio selvatico  
"ingranato" e dell'aglio pestato appena. Conservateli in un barattolo di vetro  
chiuso, con la stessa acqua; potete consumarle dopo dieci giorni di conserva

### ***Olive nere sott'olio***

Sistematicamente in cestelli di vimini le olive nere. Cospargetele di sale.  
Scuotete di tanto in tanto i cestelli in maniera da mescolare le olive;  
(il sale assorbirà l'acqua e le olive si vedranno più raggrinzite).  
Immergetele in acqua tiepida (per lavarle). Scolatele e fatele asciugare al sole  
Una volta asciutte conservatele in barattoli chiusi immerse nell'olio.

## **SELEZIONI DI OLI NAZIONALI**

### **LIGURIA**

*Frantoio Orseggi D.O.P.*

*Lavagna (Ge)*

**€ 25,00**

#### ***Olio Ligure Extra Vergine di Oliva Taggiasca***

L'olivo è senza alcun dubbio uno degli elementi caratteristici del paesaggio ligure, presente sul territorio già dal 3000 a.C.; anche se è soltanto dalla fine del '700 che si spandono considerevolmente su pendici collinari e montane della regione, sino agli estremi limiti climatici della stessa coltura. Si tratta d'un olio ideale per quei condimenti che non devono modificare il gusto dei piatti. La D.O.P. è accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: ad Imperia "Riviera dei Fiori" (varietà: taggiasca, max. 90%; colore: giallo; profumo: fruttato maturo; sapore: fruttato con sensazione decisa di dolce); a Savona "Riviera del Ponente Savonese" (varietà: taggiasca, max. 60%; colore: giallo-verde; profumo: fruttato maturo; sapore: fruttato con sensazione decisa di dolce); a Genova e La Spezia "Riviera del Levante" (varietà: lavagnina, razzola, pignola, min. 65%; colore: verde-giallo; profumo: fruttato maturo; sapore: fruttato con sensazione media di dolce ed eventuale leggera sensazione di amaro e piccante). La produzione di olio in Liguria è un fiore all'occhiello per la regione. La varietà di oliva prevalentemente utilizzata è la taggiasca. L'olio che si ottiene è il più tipico, fluido con profumo tenue e gusto dolce particolarmente delicato. Gli usi in cucina sono molteplici: si abbina benissimo con i piatti della cucina regionale, sia l'uso a crudo che per la farinata, i pesci al forno, la focaccia.

### **TOSCANA**

*Villa Magra*

*Franci*

**€ 22,00**

#### ***Olio Toscano Extra Vergine di Oliva***

La ricchezza della Toscana sta nella diversità, dei territori, dei microclimi e nei terreni, per questo motivo non si può identificare un olio tipico della regione, ma oli che sono espressione tipica della zona di produzione. Le olive più comuni utilizzati sono: leccino, moraiolo, frantoio, pendolino. Le zone più conosciute sono: il Chianti di Montalcino, di Rufina, le Colline Pisane e Livornesi. Gli oli che se ne ricavano sono piuttosto carichi di colore di media fluidità e un'aromaticità molto intensa, molto adatti alla preparazione dei piatti tipici della regione, ma anche in cotture come i succulenti arrostiti e al crudo sulla più tipica fiorentina.

## **SELEZIONI DI OLI NAZIONALI**

### **UMBRIA**

*Quinta Luna*

*Gaudenzi*

€ 22,00

#### ***Olio Umbro Extra Vergine di Oliva***

Non è certo necessario descrivere la bellezza del territorio umbro, della sua storia, delle sue città d'arte, delle sue tradizioni e delle sue specialità eno-gastronomiche, per concordare che l'Umbria è sicuramente una delle regioni italiane più belle e interessanti. Tra valli impervie e dolci colline, tra laghi tranquilli e spettacolari cascate, l'ulivo la fa da padrone. La lavorazione dei suoi frutti con metodi tradizionali, nel rispetto del disciplinare, permettono di ottenere l'Olio Extra Vergine di Oliva "Umbria". Questa denominazione è accompagnata dall'indicazione geografica "Colli Assisi-Spoleto", "Colli Martani", "Colli Amerini", "Colli del Trasimeno" o "Colli Orvietani", che ne identifica l'area di produzione all'interno della regione. La qualità e il gusto di quest'olio sono indiscutibili e famosi in tutto il mondo. Immergetevi in questo stupendo territorio, alla scoperta della sua storia, delle sue tradizioni, e del suo olio.

### **SICILIA**

*Il Nostro Olio extra vergine d'oliva* *Salaparuta*

€ 18,00

#### ***Olio Siciliano Extra Vergine di Oliva***

Olio Siciliano extra vergine di oliva La Sicilia occupa un posto speciale nella classifica degli oli, soprattutto negli ultimi anni si è passati da oli duri aggressivi ad oli aromatici corposi, ma con una acidità molto bassa, rivalutando così una delle produzioni più secolari del Mediterraneo. Le qualità di olive sono molte e variano da zona a zona. Nella zona di Trapani e nel palermitano e agrigentino la nocellara del belice, a Siracusa e Ragusa troviamo la tonda iblea, nei paesi dei monti dei Nebrodi troviamo la ogliarola, passalumara, ternityana, nelle Madonie invece stesse qualità che nei Nebrodi con in più la biancolilla. La Sicilia è specializzata anche in olive da tavola con un sistema di addolcimento in salamoia antichissimo, tanto che viene detta salamoia siciliana. Gli oli ricavati sono usati nelle ricette della cucina regionale e sono versatili un pò per tutti gli usi, sia a caldo che a crudo, e per friggere. Di antica e conosciuta tradizione l'olio del Garda viene prodotto alla latitudine più a nord in assoluto del mondo grazie al microclima del lago di Garda. Questa situazione climatica lo rende quasi sempre immune dai parassiti dell'oliva, bisognosi di temperature ben più calde per la loro riproduzione. È un olio di gran pregio, leggero e fruttato, ricco di clorofilla, sapido e armonico. Armonizza e impreziosisce le insalate, esalta i sapori del pesce e delle carni, rende eccellente ogni frittura di qualità. Le caratteristiche organolettiche dell'Olio Extra Vergine di Oliva Garda sono le seguenti: colore: verde-oro da intenso a marcato, per elevato contenuto di clorofilla, profumo: delicato di fruttato leggero di varia intensità con sensazione di mandorla dolce. L'olio Extra Vergine di Oliva Garda è sottoposto a periodici controlli da parte di una commissione di esperti che prelevano dei campioni nelle aziende agricole produttrici e li sottopongono ad una rigorosa analisi.