

Indice

- 4 Ringraziamenti
- 5 Prefazione
- 6 I miei modelli

8 Il Trigabolo

- 10 C'era una volta il Trigabolo (1983-1994)
- 13 Saperi e Sapori

Antipasti

- 17 Calamaretti ripieni di branzino e fegato grasso d'oca su verdure, olio alla menta
- 18 Budino di cipolle, salsa di fegato grasso, zenzero e coriandolo
- 21 Insalata tiepida di piccione selvatico, canditi e aceto balsamico tradizionale di Modena
- 26 Seppioline al Sauternes, millepunti di peperoni gialli e rossi

Primi piatti

- 27 Crema di pomodoro con ghiaccioli di aceto balsamico
- 32 Lasagne croccanti con verdure e funghi, su salsa al prosciutto di Praga
- 33 Garganelli piccanti con salsa all'aglio
- 35 Gnocchi di patate e vongole veraci, fondente di pomodoro, salsa al basilico
- 37 Spaghetti alla chitarra tiepidi con astice e verdure croccanti, olio allo scalogno
- 39 Medaglie di faraona, zabaione di parmigiano reggiano

Secondi di pesce

- 40 Cubetti di rana pescatrice, zabaione d'ostriche all'anice
- 46 Scampi al whisky con pepe rosa, porri fritti

Secondi di carne

- 47 Germano reale con purea di mele renette, salsa peperata ai frutti di bosco
- 49 Savarin di polenta, spuma di costolette e salsiccia croccante, tagliolini al nero di seppia e tartufo
- 50 Faraona farcita con tortelli di zucca, zabaione di saba (piatto "del buon ricordo" - ristorante Il Trigabolo)
- 53 Petto di moriglione con spinaci, salsa al mandarino e caffè

Dolci

- 54 Sfogliatina con le mele
- 57 Coppa Machiavelli
- 58 Semifreddo al torroncino, salsa al cioccolato bianco
- 62 Bignè fritti e caramellati, salsa agli agrumi

64 Locanda della Tamerice

- 66 Un'oasi nel delta del Po: Locanda della Tamerice (1995-2010)
- 67 Avere uno stile

Antipasti

- 71 Uovo croccante | cardoncelli e cardi selvatici delle Murge
- 73 Sfera di storione farcita di caviale | salsa al nero di seppia
- 75 Tartare di beccaccia | marmellata di zucca | misticanza all'olio piccante
- 80 Insalata di astice e frutta | erbe aromatiche

Primi piatti

- 81 Crema di topinambur | uovo | caviale di melanzana
- 86 Cappellacci di zucca | sesamo | arancia candita
- 87 Paccheri ripieni di gamberi | fondente di cipolle | calendula e zafferano
- 88 Lasagnetta croccante al ragù di fassona | zabaione e aria di parmigiano reggiano
- 91 Risotto con ragù di folaga, germano reale e moretta | zabaione ghiacciato di parmigiano reggiano
- 96 Risotto con la zucca | liquirizia

Secondi di pesce

- 97 Zuppa di pesce | cipolla fondente | zafferano
- 100 Branzino all'amo | sedano e lime | uova di Balik

Secondi di carne

- 103 Guancia di cinta senese | purea di patate estive | cialda di polenta croccante
- 104 Coda di bue cotta in pietra ollare | sedano croccante | salsa al midollo affumicato
- 107 Petto di piccione caramellato | violette | salsa al cioccolato chouao
- 108 Fischione farcito d'anguilla | purea di prugne selvatiche | salsa ai mirtilli

Dolci

- 111 Bavarese di sambuco | spuma di yogurt | salsa di frutti di bosco e limone
- 112 Bavarese di cachi | salsa alla vaniglia
- 115 Millefoglie con crema pasticceria | salsa al caramello
- 116 Tortino di cioccolato al profumo di rosmarino | salsa di miele

118 Ristorante Atman**120** Il soffio vitale: Atman (l'inizio di una nuova avventura)**121** Qualità e tracciabilità**Antipasti****125** Carambola! (Sfere di pecorino | ripiene di succhi di verdure)**126** L'asparago fa brrrr (Asparagi in sfoglia | crema inglese salata | gelato al sale)**132** Supersexy (Zuppa di ostriche tiepide | granchio reale)**133** Caldo e freddo di beccaccia (Zuppa di beccaccia calda | crudo di beccaccia)**Primi piatti****138** L'orto rock (Minestrone moderno)**139** Tuttopomodoro (Risotto ai pomodori)**144** Oops, ma siamo nel 3000?! (Spinosini con carciofi | salsa cruda di gamberi viola | polvere di cavolo viola)**145** Oggi sposi (Ravioli di musetto di maiale e astice | salsa di melograno)**147** Il branzino si veste di verde (Fazzoletti con branzino | vellutata di piselli | culatello croccante)**148** Le penne dorate dal sole marino (Penne trafile in oro | risottate | guazzetto di crostacei)**Secondi di pesce****152** L'anguilla del delta del Po ... dentro e fuori (Anguilla affumicata | paté di fegato d'anguilla | arancino di risotto | clorofilla)**155** Toscana salata (Trancio di rombo | passata di fagioli di Sorana | croccante di mais della Garfagnana)**Secondi di carne****156** Il maiale va al mare (Polpetta di maiale speziata | guazzetto di calamari) piatto "del buon ricordo" - ristorante Atman**159** Il capriolo ubriaco (Lombo di capriolo | purea di mele renette | salsa di calvados | fumo di pino mugò)**160** La lepre si fa bella (Sella di lepre al fieno maggengo | spuma di topinambur)**166** Il fassone scende in campo (Costolette di fassone al barbecue | erbe di campo)**Dolci****167** Ricordo di Argenta (Zabaione gratinato | zabaione ghiacciato | more)**169** Buono, buono ... salato!? (Latte brulé | caramello all'arancia | sale glaciale)**174** La capretta nel giardino di frutta (Tortino di ricotta di capra | minestrone di frutta ghiacciata | gelato di latte di capra)**175** Medicine dell'anima (Tortello di mele | frozen freddo di ananas)**176 Ricette di base****178** Brodo chiaro**178** Brodo di selvaggina**178** Brodo scuro**179** Brodo vegetale**179** Burro aromatizzato ai crostacei**179** Caramello filato**180** Court-buillon**180** Crema inglese**180** Crema pasticcera**181** Fondi istantanei**181** Fondo bianco comune**181** Fondo bruno di selvaggina**182** Fumetto di crostacei**182** Fumetto di pesce**182** Marmellata di zucca**183** Pan di Spagna**183** Pasta colorata**183** Pasta sfoglia**184** Pâte-à-choux**184** Sale aromatico**184** Sciroppo di zucchero**185** Scorze di arancia candite**185** Sfoglia all'uovo - versione per pasta ripiena**185** Sfoglia all'uovo - versione per pasta corta**186** Sfoglia all'uovo - versione per pasta lunga**186** Vellutate**186** Zabaione ghiacciato di parmigiano reggiano**187 Glossario****188 Gli autori****190 Indice**