



I menu delle feste di ConTatto

Il ristorante con grotta di Frascati si prepara al Natale e a Capodanno con due menu ad hoc

Mercoledì 25 dicembre a pranzo e **martedì 31 dicembre** a cena il ristorante **ConTatto di Frascati (RM)** servirà i **menu di Natale e Capodanno**. Lo chef Luca Ludovici ha messo a punto per l'occasione due percorsi degustazione che si muovono tra la tradizione romana e la ricerca di prodotto.

“Quest’anno vogliamo offrire un’esperienza che racconti appieno il doppio lavoro di ricerca che facciamo ogni giorno al ristorante: in grotta e in cucina. Entrambi i menu sono composti da piatti che ho creato ad hoc per le due occasioni, con quelle che io definisco contaminazioni di grotta”. Con queste parole lo chef Luca Ludovici introduce i menu delle feste.

MENU DI NATALE

Il menu di Natale di ConTatto è un richiamo alla cucina tradizionale romana e italiana. Tra le otto portate del percorso, spiccano tre piatti in particolare.

Carciofo alla brace ripieno di tartare di manzo e menta è una ricetta che rivisita il tradizionale carciofo alla giudia, un must della sera natalizia. In questo caso, l'ortaggio viene aperto a fiore, cotto alla brace, farcito di tartare di manzo di razza Marango – una razza locale, incrocio tra Black Angus e Scottona – e infine, mentuccia romana a foglie. **Cappelletti di prosciutto in brodo di cappone e anice stellato** è un primo piatto ideato in omaggio alla mamma di origine bolognese di Lorena Cavana, maîtresse del ristorante e moglie dello chef. Il formato tradizionale di pasta ripiena racchiude in questo caso il prosciutto crudo di Bassiano (LT), prodotto agroalimentare tradizionale (PAT) che nasce sui Monti Lepini. La particolarità? Il sapore salato, dolce e leggermente affumicato. Il **Panettone artigianale realizzato dallo chef con zabaione caldo** mette invece in luce una caratteristica della grotta: la bassa temperatura, che permette, come nel caso del pane, una particolare lievitazione controllata. I lieviti – utilizzati in quantità minore rispetto allo standard – riescono a lavorare lentamente, a 15°C per un tempo di tre giorni, e a dar vita a un prodotto più digeribile.



In abbinamento? Il cioccolato maturato in grotta, all'interno dell'impasto, e lo zabaione caldo. Il menu di Natale viene servito al prezzo di 90 €, con abbinamento vini al prezzo di 50 €.

MENU DI CAPODANNO

Il menu di Capodanno è un condensato della ricerca che lo chef Luca Ludovici fa per i due menu degustazione del ristorante: *Evoluzioni in grotta* e *Passato e presente*. Tra le portate più rappresentative, vi è lo **Sgombro, filetto di maialino lardellato e spinaci**. Il pesce azzurro viene cotto alla brace e servito con un filetto di maialino nero pugliese lardellato e maturato per due mesi nella cera d'api, in grotta, e con un'insalatina di spinaci.

Bottoni di gambero rosso in brodo di prosciutto, limone, erbe e mandarino è una ricetta che mette nuovamente in luce il prosciutto crudo di Bassiano, questa volta da un altro punto di vista. Il salume è qui protagonista di un brodo aromatizzato con limone, erbe e mandarino, dove viene portato a bollore il bottone, farcito del pregiato gambero rosso. Il dessert **Pera, ricotta e zafferano** chiude il percorso, prima del brindisi di mezzanotte con lenticchie e cotechino. La pera viene cotta in brodo di zafferano, scavata e farcita con una mousse di ricotta fresca locale di pecora, a richiamare il classico abbinamento pere-ricotta.

Il menu di Capodanno viene servito al prezzo di 140 €, con abbinamento vini al prezzo di 50 €. Per info e prenotazioni: 06 21700957, www.contattoristorante.it.

Per interviste e/o approfondimenti

Nadia Afragola

Press Office ConTatto

Mobile +39 338.5684095

C. Giulio Cesare 67, 10152 Torino

nadiafragola@hotmail.com

www.nadiafragola.com



MENU DI NATALE

Amuse bouche in grotta

Carciofo alla brace ripieno di tartare di manzo e menta

Cappelletti di prosciutto in brodo di cappone e anice stellato

Fusillone, ragù di coniglio, gamberi e senape al miele

Pancia di maiale, rape e mela

Arancia e dragoncello

Panettone artigianale di nostra produzione con zabaione caldo

Vin brûlé e pan pepato

90 €, abbinamento vini 50 €

MENU DI CAPODANNO

Amuse bouche in grotta

Sgombro, filetto di maialino lardellato e spinaci

Bottoni di gambero rosso in brodo di prosciutto, limone, erbe e mandarino

Riso, ricciola e tartufo nero pregiato

Rombo alle braci, cardoncello di grotta e crema vichyssoise al rosmarino

Mandorla, caviale e zucchero filato

Pera, ricotta e zafferano

Brindisi di mezzanotte

Lenticchie e cotechino

140 €, abbinamento vini 50 €