

# I GRANDI CRU D'ITALIA

INCONTRANO LA CUCINA  
DI INDIA, CINA  
E GIAPPONE

**GRANDI CRU D'ITALIA**  
*MEET THE CUISINE  
OF INDIA, CHINA AND JAPAN*



इटली की सर्वोत्तम  
वाइन (ग्रैंड क्रूज़)  
से भारत, चीन  
और जापान की  
पाक-कला मेल  
खाती है



意大利一级  
酒庄与中印  
日美食的相  
遇



イタリア最高峰  
ワイナリーが集  
う「グランディ・  
クリュ・ディタリ  
ア」 インド・中  
国・日本料理と  
の饗宴



## ABBINAMENTI PAIRING

## GAMBERI ALLA GRIGLIA CON BISQUE DI RECHEADO

## BARBECUED PRAWNS WITH RECHEADO BISQUE

Il Recheado è una popolare pasta di spezie dal colore rosso vivo, piccante e aspro, tipica della cucina goana con influenze portoghesi, nota per il suo caratteristico sapore di aceto.

Per questa ricetta scegliere gamberi di taglia grande, pulirli attentamente, e marinarli con due cucchiaini pasta zenzero-aglio, due cucchiaini di yogurt denso, peperoncino in polvere, curcuma, garam masala, olio di senape, succo di limone, pasta di anacardi, sale e due cucchiaini di formaggio Amul. Ricoprire i gamberi con la marinatura, lasciarli insaporire per 60 minuti, infine infilzare nello spiedo e cuocere nel tandoor 4–6 minuti per lato, spennellando con marinata o olio. Per la bisque Recheado unire in padella olio (o burro), una cipolla tritata, aglio, zenzero tritato, un pomodoro frullato, peperoncino rosso, curcuma, coriandolo, cumino, mezza tazza di latte di cocco, mezza tazza di fumetto di gamberi, aceto di Goa e sale. Cuocere tutto fino ad ottenere una salsa liscia. Accompagnare con le melanzane a fette, passate nell'uovo, impanate con semolino, farina e spezie, e fritte.

*Recheado is a vibrant red, spicy and tangy spice paste from Goan cuisine, influenced by Portuguese traditions and known for its distinctive vinegar flavour.*

*For this dish, marinate large cleaned prawns with ginger-garlic paste, thick yogurt, red chili powder, turmeric, garam masala, mustard oil, lemon juice, cashew paste, Amul cheese and salt. Let them rest for about 60 minutes, then thread onto skewers and cook in a tandoor or grill for 4-6 minutes per side, basting lightly with marinade or oil. For the Recheado bisque, sauté chopped onion, garlic and ginger in oil or butter. Add blended tomato, chili powder, turmeric, coriander and cumin. Stir in coconut milk, prawn stock, Goan vinegar and salt and simmer until smooth. Serve with eggplant slices dipped in egg, coated in semolina, flour and spices, then shallow-fried until golden and crisp.*

### IL CARBONAIONE

PODERE POGGIO SCALETTE



IL CARBONAIONE È LA "SERRA" DI CARBONCINO ED È UN PRUNO CHE VITTORIO FIORE, IL MESTRIANO DEL CANTO DELLA SCALETTE, ATTIVA PROFESSIONALE NEL CAMPO DELLA VITICOLTURA E DELL'ENOGASTRO, VITTORIO FIORE, PRECISA IL CARBONAIONE ALLA TERRA DI POGGIO SCALETTE. UNA TERRA ED UN VITIGNO DI ATTORNO RANCO CHE GLI HANNO PERMESSO DI REALIZZARE IL SUE MASSIME ASPETTATIVE QUALITATIVE.

ALTA VALLE DELLA GREVE  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
— 2 0 2 2 —

### Il Carbonaione



COSTINE  
DI MANZO  
GLASSATE

BRAISED  
SHORT RIBS



POLPETTE "TESTE  
DI LEONE"

LION'S HEAD  
MEATBALLS



