



Ristorante d'autore di
CAMPAGNA AMICA

LA CASA DELLA CUCINA ITALIANA



FONDAZIONE
**CAMPAGNA
AMICA**

PROTAGONISTA DELLA CUCINA ITALIANA



**I ♥ AMO LA CUCINA ITALIANA
PATRIMONIO DELL'UMANITÀ**



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



**UN PROGETTO DI CAMPAGNA AMICA E TERRANOSTRA
PROMOSSO DA COLDIRETTI**

Nasce a Vinitaly

*il Ristorante d'Autore di Campagna Amica –
La Casa della Cucina Italiana, il nuovo format
firmato Campagna Amica e Terranostra
e promosso da Coldiretti.*

*Per la prima volta, due mondi si incontrano in modo strutturato:
i cuochi contadini, custodi della tradizione rurale
e della memoria dei territori, e gli chef stellati,
interpreti dell'eccellenza gastronomica contemporanea.*

*Un dialogo tra radici e creatività,
tra cultura e tecnica, che racconta la cucina italiana
a partire dalla sua origine: la terra.*



SCOPRI IL MENÙ
E GLI INGREDIENTI DEI PIATTI

Domenica 12 Aprile 2026

PANE ARTIGIANALE **1 11**

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP
CON CARPACCIO DI ASPARAGI, MAGGIORANA
E CREMA DI GRANA PADANO DOP **3 7**

LA CARBONARA DI PIPERO
A cura dello chef **Ciro Scamardella**
PECORINO ROMANO DOP, GUANCIALE TRADIZIONALE,
UOVA ALLEVATE A TERRA, PASTA 100% DI GRANO ITALIANO
DI STAGIONI D'ITALIA **1 3 7**

POLLO ALLA CACCIATORA CON CICORIA RIPASSATA **3 12**
A cura dei Cuochi Contadini

GELATO ALLA CREMA ARTIGIANALE
CON FRAGOLE FRESCHE E GOCCE DI ACETO BALSAMICO
TRADIZIONALE DI MODENA DOP **3 6 7 8 12**

LEGENDA ALLERGENI

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE - **2** CROSTACEI - **3** UOVA - **4** PESCE
5 ARACHIDI - **6** SOIA - **7** LATTE (INCLUSO LATTOSIO) - **8** FRUTTA A GUSCIO
9 SEDANO - **10** SENAPE - **11** SEMI DI SESAMO - **12** SOLFITI - **13** LUPINI - **14** MOLLUSCHI

Non si può escludere la contaminazione accidentale tra un ingrediente e l'altro.
Per maggiori informazioni chiedere al personale di sala.

Lunedì 13 Aprile 2026

PANE ARTIGIANALE **1 11**

PROVOLONE VALPADANA DOP CROCCANTE
CON INSALATA DI CARCIOFI CRUDI
E PROFUMO DI AGRUMI **1 3 7**

MILLESFOGLIE CROCCANTE
DI FOGLIE VERDI E COSTE, FONDUTA DI ZAFFERANO
E BESIAMELLA DI SEDANO RAPA
E LIMONE PICCANTE **1 3 7 9**
*A cura degli Chef Riccardo Monco e Alessandro Della Tommasina
di Enoteca Pinchiorri*

VITELLO TONNATO TRADIZIONALE
CON PATATE AL FORNO **2 3 4 12**
A cura dei Cuochi Contadini

PERE COTTE AL VINO ROSSO
CON GELATO **3 5 6 7 8 12**

LEGENDA ALLERGENI

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE - **2** CROSTACEI - **3** UOVA - **4** PESCE
5 ARACHIDI - **6** SOIA - **7** LATTE (INCLUSO LATTOSIO) - **8** FRUTTA A GUSCIO
9 SEDANO - **10** SENAPE - **11** SEMI DI SESAMO - **12** SOLFITI - **13** LUPINI - **14** MOLLUSCHI

Non si può escludere la contaminazione accidentale tra un ingrediente e l'altro.
Per maggiori informazioni chiedere al personale di sala.

Martedì 14 Aprile 2026

PANE ARTIGIANALE **1 11**

FOCACCINA FRITTA CON PROSCIUTTO CRUDO
E GORGONZOLA DOP **1 7**

TORTELLINI CON CREMA
DI PARMIGIANO REGGIANO DOP
ISPIRATI ALLA TRADIZIONE EMILIANA **1 3 7**
A cura dell'Associazione Il Tortellante

GUANCIA DI MANZO BRASATA AL VINO
CON PURÈ DI PATATE
ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA **7 9 12**
A cura dei Cuochi Contadini

TORTINO DI MELE CON GELATO **1 3 5 6 7 8**

LEGENDA ALLERGENI

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE - **2** CROSTACEI - **3** UOVA - **4** PESCE
5 ARACHIDI - **6** SOIA - **7** LATTE (INCLUSO LATTOSIO) - **8** FRUTTA A GUSCIO
9 SEDANO - **10** SENAPE - **11** SEMI DI SESAMO - **12** SOLFITI - **13** LUPINI - **14** MOLLUSCHI

Non si può escludere la contaminazione accidentale tra un ingrediente e l'altro.
Per maggiori informazioni chiedere al personale di sala.

Mercoledì 15 Aprile 2026

**LA CUCINA DELLA TRADIZIONE VENETA
A CURA DEI CUOCHI CONTADINI**

PANE ARTIGIANALE **1 11**

SFORMATO DI ERBETTE IN CREMA
DI GRANA PADANO DOP E NOCI **1 3 7 8**

GNOCCHI DI PATATE
CON RAGÙ BIANCO DI VITELLO **1 3 7 9 12**

IL BOLLITO DELLA TRADIZIONE VENETA
SERVITO CON SALSA PEARÀ **1 3 7 9**

SBRISOLONA DELLA TRADIZIONE
CON GELATO **1 3 5 6 7 8**

LEGENDA ALLERGENI

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE - **2** CROSTACEI - **3** UOVA - **4** PESCE
5 ARACHIDI - **6** SOIA - **7** LATTE (INCLUSO LATTOSIO) - **8** FRUTTA A GUSCIO
9 SEDANO - **10** SENAPE - **11** SEMI DI SESAMO - **12** SOLFITI - **13** LUPINI - **14** MOLLUSCHI

Non si può escludere la contaminazione accidentale tra un ingrediente e l'altro.
Per maggiori informazioni chiedere al personale di sala.

I PRODOTTI PRESENTATI SONO IL RISULTATO DI UN'ATTENTA SELEZIONE DI ECCELLENZE PROVENIENTI DALLE AZIENDE DI CAMPAGNA AMICA VENETO E DA REALTÀ CHE COLLABORANO ATTIVAMENTE ALLA REALIZZAZIONE DI QUESTO PROGETTO. OGNI PROPOSTA NASCE DALL'INCONTRO TRA QUALITÀ, TERRITORIO E RELAZIONI, CON L'OBIETTIVO DI OFFRIRE UN'ESPERIENZA AUTENTICA E RAPPRESENTATIVA DELLE MIGLIORI PRODUZIONI LOCALI.

RINGRAZIAMO I NOSTRI PARTNER:





CAMPAGNA AMICA

VIA XXIV MAGGIO, 43 – 00184 ROMA
TEL. 0648888963 - WWW.CAMPAGNAMICA.IT

