

Indice analitico delle ricette

Antipasti

- Passato (bisque) con gamberi di valle 174
Pâté di fegato d'anguilla 202
Toast di pan brioche con pâté di fegato d'anguilla, insalatina selvatica e ravanelli 195

Primi piatti

- Anguilla in brodetto agrodolce 193
Brodetto d'anguilla 218
Brodo di colombaccio 93
Brodo di ghiozzo 161
Budino di schille con pomodori del Mezzano all'origano 175
Cannoli con piccione e pera in salsa al cioccolato e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena con pinoli fritti 254
Crespelle con ripieno d'oca e mele, allo zabaione di carote e uva sultanina 253
Crespelle di pernici ai radicchi trevigiani e uva sultanina 254
Garganelli in salsa d'aglio e prosciutto croccante 259
Gnocchi di patate e formaggio di fossa in salsa di soncino 259
Insalata di riso con asparagina e tartufi 293
Linguine al pescegatto 171
Lunghetti di cervella alla crema di patate e funghi 260
Medaglie di faraona allo zabaione di parmigiano 258
Minestra di bietole e gallinella di mare con maltagliati 282
Pantacce con verza e triglie in salsa di tordi e zenzero 256
Pappardelle alla lepre 112
Polenta con uova tartufo bianchetto di pineta e salame 293
Quadrettini con seppie e piselli 300
Quadrucci ripieni di rane con crema di ortica di Igles Corelli 232
Rane in risotto alla Migliari 226
Ravioli di piselli con seppia arrostita 282
Ravioli di scorzone con zucca e granchietti dell'adriatico 281

- Riso con i pinoli 314
Riso legato con le uova 90
Risotto 338
Risotto al nero di seppia con zabaione al fegato d'anguilla 192
Risotto al sugo di colombaccio 94
Risotto con le code e le teste d'anguilla 218
Risotto con le rane di Igles Corelli 231
Risotto con pesci bianchi e anguilla 200
Risotto d'anguilla 192
Risotto d'anguilla 205
Risotto d'anguilla della vigilia di Natale o capodanno 200
Risotto di alzavola 80
Risotto di folaga 333
Risotto di folaga 1 107
Risotto di folaga 2 108
Risotto di patate e aneto alla crema di fiori di zucchine 257
Risotto Volano con zucca violina e schille 175
Rollè di pasta con patate e tartufi e salsa di zucca 251
Rotolo di pasta con patate, zucca, ovoli in salsa di zucca e aceto balsamico
tradizionale, tartufati 250
Spaghetti alla cervese 314
Spaghetti con le alici 301
Tagliatelle ai strigali e sgombari 299
Tagliatelle al ragù di colombaccio 93
Tagliatelle al tartufo bianco di pineta 316
Tagliatelle alla lepre 334
Tagliatelle alle lumache e asparagi del Mezzano 239
Tagliatelle alle spugnole 130
Tagliatelle con ragù bianco di lumache al balsamico e parmigiano 239
Tagliolini al sugo di mazzole 300
Vellutata di funghi con crostini all'olio di rosmarino 255
Zuppa di fagioli 346
Zuppa di mele con polpette di pollo 256

Pesci

- Alborella al limone 155
Alborelle arrosto 176
Anguilla al forno con verza croccante del Mezzano 204
Anguilla arrostita sulle braci 219

- Anguilla con la verza 218
Anguilla cotta sulla brusafiga (“arost in umad”) 219
Anguilla di Goro “arost in umad” 201
Anguilla in brodetto 301
Anguilla in crosta con uva sultanina e pinoli, zabaione all’agresto 194
Brodetto di anguilla della Sacca di Goro 201
Brodo di paganelli 325
Budino di storione in salsa al cavolo rosso, patate di montagna e finocchio selvatico 261
Calamaretti ripieni con branzino e fegato d’oca su un letto di verdure all’olio di basilico 264
Capitone al fuso secco 206
Capitone avvolto in foglie di vite 207
Carpa marinata 177
Cozze di Cervia al verde 294
Cozze di Cervia panate alle erbe aromatiche con misticanza e gelatina di acqua di cozze 285
Crocchette di pescegatto 173
Germano reale ripieno di anguilla, zabaione al sambuco 196
Guazzetto piccante di vongole di Goro 178
Luccio al cocchio 176
Luccio con i fagioli 177
Moletti con germogli di luppolo e mandorle verdi 283
Pernice farcita con anguilla e aragosta in salsa di mirtilli, funghi porcini e menta con polenta al nero di seppia 198
Pescegatto alla Giacinto 172
Pescegatto alla griglia 172
Pescegatto in umido 173
Piccole cotolette di sardoncini con la salicornia 294
Pistin 203
“Pistin” 219
Prosciutti d’anguilla 328
Rollè di branzino e salmone all’aceto balsamico tradizionale 265
Rotolini di “ragani” fritti 219
Rotolo di branzino e cappelante in salsa al Moscato, uva sultanina e risotto alla parmigiana 263
Schille all’olio d’aglio 174
Seppiolini ripieni 300
Sformato di storione in salsa di ostriche ed erba cipollina 249

- Sgombro marinato alle verdure 285
 Sogliole con cavolini e tartufo bianchetto di pineta 284
 Spiedino di palamita con melanzane e menta 284
 Storione farcito con salmone e fegato d'oca con zabaione al nero di seppia e porri fritti 262
 Terrina di anguilla 204
 Tortino di alici con arancio e peperoncino 247
 Triglie impanate al prezzemolo, misticanza e salicornia all'aceto 283
 Uova di seppia con cavolo nero e nocciole 284

Piatti di mezzo

- Budino di funghi porcini allo zabaione di sedano 245
 Chiodini con la salsiccia 146
 Frittata con le spugnone 131
 Frittatina 338
 Insalata di piccione con canditi e aceto balsamico 250
 Intingolo di rane in bianco di Giovanna 229
 Lumache al vino Trebbiano 237
 Lumache alla borgognona 238
 Lumache alla graticola 237
 Lumache alle erbe aromatiche 236
 Lumache in umido 1 235
 Lumache in umido 2 236
 Lumachine di mare (lumaghèna, lumaghen, lumagot, biròla o baròla) 240
 Orzo perlato con polpettine croccanti di rane (secondo Corelli) 230
 Piadotto con i ciccioli 345
 Rane fritte alla Migliari 226
 Rane in cartoccio alla Migliari 227
 Rane in guazzetto alla Migliari 227
 Savarin con cosce di rana fritte e crema acida di Igles Corelli 229
 Schiacciata con squacquerone e tartufo bianco di pineta 292
 Stinco di castrato in crosta di erbe e scalogni caramellati 285
 Strudel di maiale e mele allo zabaione al miele di corbezzoli 277
 Stufato di lumache ai funghi pleurotus, con fegato grasso d'oca e budino di parmigiano reggiano 239
 Tortino di orzo perlato con ragù di rane e porri al vino bianco 246
 Uova al tartufo bianco di pineta 317

Pollame e cacciagione

- Allodola arrosto 83
Allodola in umido 331
Anatra di valle arrosto con patate del Mezzano 99
Beccaccia arrosto 86
Beccaccino ai ferri 88
Beccaccino in casseruola 89
Colombaccio in umido 95
Coniglio farcito avvolto nella rete di maiale cotto al forno in salsa al fegato
grasso d'oca 272
Fagiano arrosto 102
Fagiano selvatico al brandy 103
Faraona farcita allo zabaione di saba, con tortelli di zucca e amaretti 274
Faraona farcita cotta nella rete di maiale alla crema di lattuga e
mandorle 273
Fischione farcito con scampi in salsa di fagioli e gnocchi al nero di
seppia 268
Gallinella in arrosto 97
Germano reale all'aceto balsamico tradizionale con zabaione di fragole 266
Germano reale alle pere e parmigiano 267
Germano reale farcito in salsa di mirtilli 265
Grouse all'aceto balsamico tradizionale con zabaione di fragole 270
Lepre alla cacciatore 334
Lepre arrosto alla romagnola 112
Lepre in salmì 112
Medaglione di cervo avvolto nelle mandorle in salsa di zenzero, miele e purè
di banane 275
Moriglione farcito con fegato d'oca in salsa di mandarino e caffè; tartelletta
con fondente di cipolla; cono di riso e crema di zucca; quadrato di polenta
farcita al nero di seppia 269
Pavoncella al vino Trebbiano Doc romagnolo (ma anche al Bosco Eliceo Doc
Bianco) 117
Petto di fagiano in foglia di vite all'uva e pinoli 103
Sella di capriolo al pepe bianco e soufflé di marroni 276
Starna sulla graticola 121
Umido di folaga 333
Ventaglio di anatra muta in salsa "peperada" e ribes nero 271

Verdure

- Asparagina in pasta con uovo sodo e sale di Cervia 295
Budino di asparagi con zabaione di gorgonzola 245
Cicoria e radicchi con i bruciatini all'aceto 339
Cicoria in padella 339
Crema di patate di sabbia e cozze di Cervia 294

Dolci, frutta e formaggi

- Budino di pinoli 311
Croccante di pinoli 311
Frittata di pinoli 312
Frittelle della nonna (cantarèli) 299
Frittelle di pinoli 313
Gelato di squacquerone con meringhe e confettura di pesche al
 rosmarino 286
Pastine con pinoli 312
Pinoccata 313
Pinoli al brandy 314

Salse

- Pesto di strigoli e pinoli 295
Salsa di corniole 60
Sugo di stridoli 342
Sugo per le tagliatelle 337

Conserve e marmellate

- Confettura di mela cotogna 61

Vini, liquori e altri distillati

- Liquore di more di rovo 69