

# Introduzione alle nostre **Oripini**

## *Era il 18 Agosto 2003..*

Questo progetto nacque dopo l'esperienza avuta per tanti anni con la collaborazione di mia moglie Paola, nella conduzione di un Bar Trattoria Enoteca situata a Bollate, e successivamente con l'integrazione di mio figlio Francesco all'interno dell'attuale azienda.

Questa concezione è ancor più radicata e profonda e ci porta alla nostra terra d'origine.. la Toscana, più precisamente in Garfagnana.

Ai piedi delle Alpi Apuane, famose per il più prestigioso e prezioso marmo che tutto il mondo acquista e ci invidia, si adagiano, lungo i pendii, tanti piccoli paesini.

Qui la cultura contadina, i valori forti e ben radicati della famiglia si uniscono all'usanza di ritrovarsi spesso, con futili scusanti, a imbandire banchetti prelibati, attornati da rumorose e gioiose compagnie di amici.

È proprio in questi momenti che i gusti, i sapori delle ricette tramandate e delle usanze si sposano con il piacere della buona compagnia, dell'amicizia e della gioia di stare a tavola.

Come per magia hai la sensazione che il tempo si fermi, in realtà stai solo vivendo con piacere il tuo tempo in armonia.

Ci sono mille modi e svariati esempi da proporre per far capire alle persone non native di questi luoghi quanto sia salda la cultura e quanta importanza viene attribuita al rituale della cucina e della convivialità.

A me personalmente capita spesso, per motivi di lavoro o affettivi, di tornare nel mio paese di origine. Trovandomi ospite di parenti o amici, seduto ad una

tavola e non avendo ancora terminato di pranzare, già odo il discutere della zia o della nonna, della massaia o della cuoca su cosa si potrebbe mangiare la sera stessa a cena.. incredibile!

È per queste profonde convinzioni che io, assieme a mia moglie e mio figlio, abbiamo sempre dato assoluta importanza alla qualità ed alla naturalezza dei cibi e dei prodotti gastronomici della terra.

Così le pietanze più semplici e comuni risultano avere un altro sapore, forse quello di una volta.

Ecco allora la nostra continua ricerca di quelle piccole aziende, magari a conduzione familiare, per proporvi i migliori funghi porcini sott'olio, il lardo di colonnata, il salame di cervo e di cinghiale, la mitica finocchiona, la vasta varietà di formaggi pecorini tipici delle nostre zone, le marmellate artigianali, il farro, la pasta lavorata artigianalmente, l'olio extravergine d'oliva di altissima qualità, i biscottini ed i cantucci da inzuppare nel vin santo.. così come diversi altri prodotti scoperti in altre zone. Infine i vini più famosi e ricercati e quelli che lo diventeranno, le birre artigianali, i distillati e tanto tanto altro..

***Noi faremo tutto il possibile affinché i nostri clienti vengano coinvolti in questo piacevole mondo di emozioni, sensazioni e sapori.***

***Orsi Ottaviano***

## i nostri **Tapas**: piccoli piatti da degustazione

### **Pata Negra “de Bellota”**

Il celebre jamon iberico allevato allo stato brado con il 100% di ghiande. Stagionatura 30 mesi.

Un prosciutto esclusivo, tra i più rinomati al mondo.

### **Porc Noir de Bigorre**

Simile all'iberico, il pluripremiato prosciutto crudo dei Pirenei francesi, esclusiva di Enoteca “da 8tto”.

### **Prosciutto crudo Bazzone**

Prelibato presidio Slow Food della Garfagnana, non è salato come il classico crudo toscano e rimane morbido come il miglior crudo di Parma. 24 mesi di stagionatura, gustoso e a produzione limitata.

### **Crostini Delizia di Cinghiale**

Crostini di pane caldo con crema di cinghiale ed un filo d'olio evo. (4 pz.)

### **Crostini al Lardo**

Lardo della Garfagnana adagiato su crostini di pane caldo. (4 pz.)

### **Crostini della Malga**

Crostini di pane caldo con brie e battuto a coltello di funghi porcini. (4 pz.)

### **Crostini ai Pomodorini**

Crostini di pane con pomodorini freschi selezionati ed olio evo. (4 pz.)

### **Crostini Siciliani**

Crostini di pane tostato con mozzarella fusa e selezionate acciughe siciliane. (4 pz.)

## i nostri Piatti: speciale Toscana

### Orto di Donna

Prosciutto crudo Bazzone presidio Slow Food, crostini con crema di funghi porcini, cipolline in agrodolce, melanzane filettate sott'olio.

### Garfagnana

Finocchiona, salame di cinghiale, pecorino, crostino con salsa di capriolo, crostino con lardo della Garfagnana.

### Valle del Serchio

Prosciutto crudo Bazzone presidio Slow Food, guanciale, capocollo, crostino di carciofi, crostino di olive nere, funghi porcini sott'olio.

### La Norcineria

Prosciutto crudo Bazzone presidio Slow Food, pecorino alle erbe dell'alpe, lardo della Garfagnana, crostino con crema di funghi porcini.

### Da 8tto

Prosciutto crudo Bazzone presidio Slow Food, lardo della Garfagnana, crostino all'olio evo toscano, pomodorini secchi sott'olio, funghi porcini sott'olio.

### Maremma

Salame di cinghiale, capocollo, finocchiona, pecorino, crostino all'olio evo toscano.

### Alpi Apuane

Guanciale, salame di cervo, prosciutto crudo Bazzone presidio Slow Food, pecorino, crostini di funghi porcini.

### Etruschi

Salame di cervo, salame di cinghiale, finocchiona, guanciale, lardo della Garfagnana, funghi porcini sott'olio.

# I nostri Piatti: speciale Toscana

## Camprocattino

Finocchiona, salame di cinghiale, pecorino, crostino con salsa piccantina al pomodoro, crostino con crema di carciofini, crostino con crema di olive nere.

## Garfagnino

Prosciutto crudo Bazzone presidio Slow Food, lardo della Garfagnana, crostino all'olio evo toscano.

## Gran Toscana

Guanciale, finocchiona, salame di cinghiale, salame di cervo, funghi porcini sott'olio, piattino con 3 crostini vari tipici toscani.

## Ugo il Pastore

Prosciutto crudo Bazzone presidio Slow Food, pecorino semistagionato, pecorino stagionato, miele di castagno della Garfagnana.

## I Sapori di Maremma

Prosciutto crudo Bazzone presidio Slow Food, lardo della Garfagnana, crostino all'olio evo toscano, pomodorini secchi sott'olio, funghi porcini sott'olio.

## Piastra Marina

Crostini di pane caldo con olive nere, con crema di carciofini e mandorle, con crema di funghi porcini.

## Antichi Sapori

Linchetto al fungo porcino, mondiola piumata, biroldo nostrano, salame prosciuttato.

## I Grandi Formaggi Garfagnini

Pecorino alle vinacce di sangiovese, pecorino in grotta paglia e fieno, caciottina al tartufo, PecorinGrana.

## i nostri **Piatti**: le altre tipologie

### **Valtellina**

Bresaola della Valtellina IGP, scaglie di grana, crema di carciofini.

### **Tirano**

Bresaola della Valtellina IGP, scaglie di grana, funghi porcini sott'olio, insalata verde.

### **Sondrio**

Carpaccio di bresaola della Valtellina IGP con insalatina, scaglie di carote e grana.

### **I Grandi Formaggi Italiani**

Robiola tre latti, erborinato blu del Moncenisio, Castelmagno d'alpeggio dop.

### **Pata Negra “de Bellota”**

Il celebre jamon iberico allevato allo stato brado. È classificato “de Recebo” il maiale allevato con il 50% di ghiande; è classificato “de Bellota” quello allevato con il 100% di ghiande. Stagionatura 30 mesi. Un prosciutto esclusivo, tra i più rinomati e prestigiosi al mondo.

### **I Crudi di 8tto**

Il sopracitato Pata Negra “de Bellota”, prosciutto crudo Bazzone presidio Slow Food, lardo della Garfagnana.

### **Miele in abbinamento ai formaggi**

### **Dolcezza in abbinamento ai formaggi**

# lo Speciale Da 8tto: Porc Noir de Bigorre



## Porc noir de Bigorre

Il noir de Bigorre rappresenta la più antica razza suina conosciuta in Francia. Simile all'iberico, è completamente nero e ha origine ai piedi dei Pirenei, nella zona di Nébouzanne, a cavallo tra i dipartimenti della Haute-Garonne, degli Haute-Pyrénées e del Gers.

Questo animale rustico e vigoroso, con manto e setole nere, orecchie strette e portate orizzontalmente è di una calma olimpica: allevato allo stato brado, tollera benissimo il caldo e riesce facilmente a nutrirsi con ciò che offre il pascolo. Ovviamente la sua crescita è lenta: aumenta di soli 450 grammi al giorno, mentre i suini cosiddetti moderni crescono di 800 grammi. Inoltre, offre appena il 43% di magro, a fronte del 56% delle razze internazionali, ma il grasso abbondante è di qualità eccezionale.

Dunque è inadatto all'allevamento intensivo e per questo ha rischiato di scomparire. Se negli anni Trenta esistevano ancora 28.000 riproduttori di maiale noir de Bigorre, 40 anni dopo ne rimanevano poche centinaia.

La razza si stava perdendo anche a causa dei frequenti incroci. Nel 1981 furono censite 34 scrofe di razza pura: raccolte da tecnici e allevatori, questi esemplari impedirono l'estinzione del maiale.

Tuttavia, alla fine degli anni Ottanta, la sua situazione era ancora precaria, perché non poteva offrire alcun reddito a coloro che l'avevano salvato.

La scommessa stava dunque nel trovare nuovi sbocchi commerciali, capaci di giustificare l'allevamento.

Dopo il 1992, negli Haute-Pyrénées la filiera è finalmente completa – dall'allevamento alla norcineria – e inizia la produzione di salumi di alta qualità. Grazie a questa iniziativa, nel 2006 si è arrivati a 700 scrofe distribuite in una cinquantina di allevamenti.

Il trasformato più importante ricavato dalle carni del maiale è il prosciutto, che stagiona da 18 a 24 mesi e, gustato a temperatura ambiente e tagliato in fette sottili, sprigiona aromi penetranti e persistenti. Ma vi sono anche altre specialità norcine come la salsiccia o la pancetta arrotolata, che possono essere stagionate o messe in composta (confits). Anche la carne fresca è ottima: perché possa esprimere tutte le sue caratteristiche organolettiche va gustata a un giusto grado di cottura (rosata).

(fonte: Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus)

## i nostri Piatti: sfiziosita' di Mare

### Levanto

Cubetti di pesce spada lievemente affumicato, lime, olio evo, pepe, adagiato su cipollotto e peperoni.

### Carloforte

Cubetti di tonno pinna gialla lievemente affumicato, lime, olio evo, con pan brioche e maionese al wasabi.

### Red King

Cubetti di Salmone Red King selvaggio pescato all'amo nell'oceano pacifico del nord, lievemente affumicato e adagiato su julienne di zucchine.

### Alalunga

Carpaccio di filetto di tonno bianco Alalunga marinato a secco alle erbe di Provenza. *(gluten free)*

### Cantabrico

Filetti di alici del Mar Cantabrico, pane caldo, riccioli di burro. Acciughe lavorate secondo l'antica ricetta del nord della Spagna che richiede una lunga maturazione per ben 12 mesi in botti.

### Plage du Layet

Carpaccio di filetto di pesce spada marinato a secco alle erbe di Provenza. *(gluten free)*

### Gravad Lax

Carpaccio di filetto di salmone norvegese marinato all'aneto fresco e pepe nero secondo l'antica tradizione Scandinava. *(gluten free)*

## le nostre *Insalate* fresche e gustose

*“Le monodosi speciali di pesce in olio evo, preparate e brevettate per i migliori ristoranti ed enoteche, esaltazione della qualità e del gusto..”*

### Lipari

Insalata mista, pomodorini, filetti di acciughe (80 g), crostini di pane caldo con crema di capperi.

### Riserva dello Zingaro

Insalata mista, pomodorini, filetti di tonno selezione pinna gialla (200 g).

### Favignana

Insalata mista, pomodorini, filetti di pesce spada (200 g).

### Lampedusa (per 2 persone)

Insalata mista, pomodorini, filetti di ricciola (200 g), crostini di pane caldo con crema di capperi.

*“Le altre proposte accomunate sempre da due principi fondamentali, qualità e selezione”*

### Fantasia

Insalata mista, pomodorini, rucola, carote, mais.

### Portofino

Insalata mista, pomodorini, tonno, alici, mais.

### La Capri “da 8tto”

Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodorini, origano.

### Sorrento

Insalata mista, pomodorini, mozzarella di Bufala Campana, tonno, mais.



## i nostri Panini stuzzicanti

### Intercontinentale

Prosciutto di Praga, pomodoro, formaggio brie, salsa tartara.

### Sfizioso

Prosciutto di Praga, pomodoro, mozzarella, acciughe, salsa di senape.

### Intrigante

Prosciutto di Praga, formaggio edamer, salsa piccante, insalata.

### Delicato

Prosciutto di Praga, pomodoro, mozzarella, rucola, olio evo.

### Diplomatico

Prosciutto di Praga, formaggio edamer, insalata, maionese.

### Classico

Prosciutto crudo, formaggio edamer, rucola, pomodoro, olio evo.

### Mediterraneo

Prosciutto crudo, pomodoro, mozzarella, insalata, olio evo, pepe.

### Jolly

Prosciutto crudo, pomodoro, formaggio brie, salsa tartara.

### Garibaldi

Bresaola della Valtellina IGP, pomodoro, mozzarella, rucola, olio evo, pepe.

## i nostri Panini stuzzicanti

### Pata Negra

Prosciutto crudo Pata Negra selezione “de Bellota”  
30 mesi.

### Porc Noir de Bigorre

Il pluripremiato prosciutto crudo dei Pirenei francesi.

### New York

Bresaola della Valtellina IGP, pomodoro, crema di  
carciofi.

### Pastore

Finocchiona, formaggio edamer, insalata, maionese.

### Tambura

Finocchiona, formaggio brie, insalata, salsa tartara.

### Monte Amiata

Salame di cinghiale, formaggio edamer, insalata.

### Abetone

Salame di cervo, formaggio edamer, pomodoro,  
maionese.

### Solleone

Tonno, mozzarella, pomodoro, olio evo, sale.

### Corallo

Tonno, pomodoro, rucola, olio evo, sale.

### Linchetto

Bresaola della Garfagnana aromatizzata al fungo  
porcino, olio, pepe.

## Break Time: Toast e Piadine

### Classico

Pane in cassetta, prosciutto cotto, formaggio edamer.

### Pep8tto

Pane in cassetta, prosciutto cotto, formaggio edamer, pepe.

### Londra

Pane in cassetta, prosciutto crudo Bazzone, formaggio edamer, funghi porcini sott'olio selezione Inaudi.

### Integrale al Salmone

Pane in cassetta integrale, salmone affumicato, robiola, erba cipollina, sale, pepe.

### Classica

Piadina di grano, prosciutto cotto, formaggio edamer.

### Integrale

Piadina integrale, tonno, mozzarella, pomodoro, rucola.

### Londra

Piadina di grano, prosciutto crudo Bazzone, formaggio edamer, funghi porcini sott'olio selezione Inaudi.

### Royal de Bigorre

Piadina di grano, prosciutto di Porc Noir de Bigorre, mozzarella, crema di carciofini, rucola.

## Dulcis in fundo: Golosità'

### Soufflè di cioccolato

Tortino al cioccolato con cuore morbido.

### Y.F.M.

Yogurt al naturale con frutta fresca e miele.

### Bunet delle Langhe

È il dessert per eccellenza della tradizione piemontese, un budino a base di latte, cacao e amaretti.

### Fresh Fruit

Macedonia di frutta fresca di stagione.

### 8tto incontra Efren

Mix degustazione di biscottini e cantuccini artigianali selezionati.