

OSTERIA
Scarpetta
ALLA FRACCIA

Estate 2016 – Edizione n ° 4

Benvenuti alla quarta edizione del notiziario dell'Osteria Scarpetta!

Osserviamo ciò che sta crescendo attorno a noi al fine di potervi proporre alcune nuove e gustose pietanze, approfittando di tutto ciò che la terra ci offrirà.

Questo foglietto sarà a vostra disposizione nel nostro ristorante. Con grande piacere ve lo invieremo per posta o via e-mail. Fatecelo sapere.



L'estate è finalmente arrivata!

È estate! Dopo un marzo mite, un aprile umido ed un maggio molto più primaverile siamo arrivati a giugno, ciò che per molti è il vero inizio dell'estate. Con il tempo caldo e le vacanze scolastiche, l'estate ci permette di trascorrere le belle e calde serate con i nostri cari assaporando del buon cibo e un buon bicchiere di vino.

OSTERIA Scarpetta ALLA FRACCIA

Via alla Fraccia 5, 6598 Tenero 091 745 35 35 www.scarpetta.ch info@scarpetta.ch

Cosa c'è di nuovo?

- In Ticino la stagione estiva è la più operosa e anche noi siamo molto indaffarati. Tra giugno e agosto il nostro piccolo ristorante si anima: **vi consigliamo vivamente di riservare in anticipo** al fine d'evitare delusioni. Per le prenotazioni vi preghiamo di contattarci al **091 745 35 35** o via e-mail **info@scarpetta.ch**
- Con la bella e calda stagione siamo lieti di potervi accogliere nella nostra terrazza con vista panoramica sulla valle. Se desidereste in particolar modo una tavola all'esterno, fatecelo sapere alla prenotazione, ma ovviamente non vi possiamo garantire il bel tempo. Vi riserveremo così anche una tavola all'interno e potrete decidere al vostro arrivo.
- Siamo stati pubblicati nella rivista "Tessin geht aus! 2016/2017". Questo articolo è a vostra disposizione nel nostro ristorante, se non l'aveste già letto. Vorremmo ringraziare i nostri fedeli clienti per il loro sostegno durante i nostri primi due anni e a tutti coloro che ci hanno aiutato a spargere la voce a favore della nostra Osteria.
- Per le ultime novità e le nuove offerte del nostro ristorante ci trovate su Instagram (Scarpetta_CH), oppure su Twitter (ScarpettaCH).



OSTERIA Scarpetta ALLA FRACCIA

Via alla Fraccia 5, 6598 Tenero 091 745 35 35 www.scarpetta.ch info@scarpetta.ch

Il Ticino ci regala un clima mediterraneo, ci offre dei prodotti straordinari e cercheremo di trarre il massimo profitto da questa stagione.

Cosa c'è da scoprire?

Melanzane

Ciò che da molti è considerata "la verdura" italiana, la maestosa melanzana simbolizza l'estate! Usata spesso nella cucina siciliana, può essere grigliata, arrostita o fritta e servita leggermente marinata come antipasto oppure incorporata in una salsa che risulterà così più sostanziosa e consigliata nella buona cucina vegetariana.



Pesche



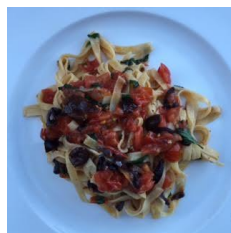
Con la sua succulenta, dolce, succosa polpa una buona pesca è qualcosa di particolare e l'aspettiamo con impazienza!

Come la maggioranza della frutta con il nocciolo, le pesche sono versatili ed il loro alto contenuto di zuccheri le fa caramellare con facilità, rendendole ancora più gustose.

Ci piacciono grigliate e servite semplicemente con un buon gelato alla vaniglia. Le troverete nel nostro menu.

Pomodori

L'umile pomodoro, nella stagione estiva, diventa un frutto prelibato. Bisogna però amarsi di pazienza: perciò vi serviremo un buon pomodoro fresco solamente di soddisferà i nostri criteri di qualità. I pomodori troppo maturi finiranno in una pentola e cotti a fuoco lento ci daranno una buona salsa da conservare e usare poi durante l'anno per zuppe e stufati.



I nostri fornitori di frutti e verdure sono: **Perozzi Cesare** (Via ai Pontini 20, 6595 Riazzino) e **Vosti Livio e Lilliana** (Via Riazzino 2, 6516 Cugnasco)

OSTERIA Scarpetta ALLA FRACCIA

Via alla Fraccia 5, 6598 Tenero 091 745 35 35 www.scarpetta.ch info@scarpetta.ch



Qualcosa che vi ispiri...

Insalata di Zucchine Crude con Parmigiano

INGREDIENTI (per 4 persone)

- 6 piccole zucchine (le più piccole hanno un sapore dolce e utilizza varietà con colori diversi)
- 4 fiori di zuccina
- 2 cucchiari di erbe aromatiche leggermente tritate, come basilico, menta e prezzemolo
- Il succo di un limone
- 2 cucchiari di olio extra vergine d'oliva
- Sale e pepe
- 15g di parmigiano



PREPARAZIONE

- Con un pelapatate tagliare e striscioline le varie zucchine, salarle e peparle a piacimento e condirle con olio d'oliva e succo di limone.
- Staccare i fiori delle zucchine, unire ed amalgamare le erbe tritate. Se vi piace il parmigiano potete aggiungere un po' grattugiato a questa insalata.
- Disporre con cura su un piatto e cospargere l'insalata con alcune scaglie di parmigiano.
- Questa è una leggera e deliziosa insalata estiva che può essere gustata come un primo piatto o come contorno per una grigliata. Si possono aggiungere altre varietà d'insalata per dare un tocco di croccantezza o un tocco di amarognolo, come rucola, nasturzio foglie e fiori o gemme di lattuga.
- Non preparare l'insalata con troppo anticipo perché altrimenti le zucchine si decompongono.
- Buon appetito!

OSTERIA Scarpetta ALLA FRACCIA

Via alla Fraccia 5, 6598 Tenero 091 745 35 35 www.scarpetta.ch info@scarpetta.ch