

Dieci anni Mammarròssa

Menu del decennale

2012

L'attesa e poi l'inizio

Pomodoro crudo, pomodoro arrosto

2013

L'entusiasmo, la fatica, la frenesia, la confusione, l'orto

Insalatine amare, caprino, semi

2014

I primi riconoscimenti, la Scuola di cucina

Ceci, mais arrosto, genziana

2015

Le difficoltà, la città silente, l'amaro in bocca

Radicchio, erborinato, sesamo, aceto di visciole

2016

Le prove, la ricerca, le possibilità del circostante

Fusilli, aglio orsino, pecorino

2017

Ombre e luci, il conforto della memoria

Ravioli di ricotta, pomodoro, albicocca, basilico

2018

In sospensione

Brodo di montagna, verdure, pane Mammarròssa

2019

Il progetto Quote, la stratificazione del pensiero

Agnello e pizza 'roscia'

2020

Il Covid, il lockdown, le soluzioni

Pecora, cipollotto, alloro

2021

La decisione, una identità!

Fettuccella, burro, pepe di Sarawak

2022

Una nuova strada, una rotta certa, il senso di libertà

Gelato di yogurt, frutti rossi dell'orto

Euro 85 v.e.
(4 piatti - scelti dall'intero tavolo - Euro 65 v.e.)

opera di Giuseppe Pantaleo

