

## FISH&WINE FESTIVAL 2019 - PROGRAMMA COMPLETO

Giovedì 20 | 🕒 20:00 - 23:00

EATALY ROMA OSPITA FERRARI | RISTORANTE TERRA - La griglia by Eataly

📍 Secondo piano

Prenota subito: <http://bit.ly/2EVps50>

Avremo l'onore di sentir raccontare gli splendidi Trento Doc di casa Ferrari dalla viva voce di Ruben Larentis, enologo della cantina.

Una cena evento per aprire il Fish&Wine Festival, con un menù appositamente studiato dal nostro chef, Stefano Rossi, dedicato al mare e alle bollicine Ferrari.

In abbinamento:

- Ferrari Perlé Trento DOC
- Ferrari Perlé Bianco Riserva Trento DOC
- Ferrari Perlé Rosé Riserva Trento DOC
- Ferrari Riserva Lunelli Trento DOC

---

### IL FESTIVAL AL TERZO PIANO

#### MODALITA' DI PAGAMENTO

Tutte le proposte potranno essere acquistate tramite gettoni 🟠

Carnet singolo: 22 € x 12 gettoni

Carnet doppio: 45 € x 25 gettoni

Carnet studenti: 15 € x 10 gettoni

1 gettone = 2 €

Venerdì 21 – Sabato 22 | 🕒 18:00-24:00

📍 Terzo piano

SI MANGIA 🍴🍽️

## SALE – FISH & SPIRITS - FIUMICNO

- 👉 Ceviche di pescato di orata in salsa mediterranea e verdure croccanti | 2 gettoni
- 👉 Spiedino di polpo in salsa barbecue e patate bravas | 3 gettoni
- 👉 Insalatina di gambero rosso, stracciatella pugliese, battuta di sedano con cialda di riso bianco e sesamo nero | 3 gettoni

## COOPERATIVA PESCATORI “CALAFURIA” - OSTIA

- 👉 Spaghetti con telline | 3 gettoni
- 👉 Spaghetti con lupini | 3 gettoni

## BARRA – PESCHERIA CON CUCINA

- 👉 Supplì di mare | 1 gettone
- 👉 La tradizione: fiore di zucca con mozzarella di bufala “Battaglia”, alici del Cantabrico e baccala pastellato | 3 gettoni
- 👉 Il fritto di barra: calamaro del Tirreno, pesce san Pietro e alici in carrozza | 4 Gettoni

## MARE’ – OSTERIA DI MARE

- 👉 Carpaccio di ricciola su crostini di pane fatto in casa con gel agli agrumi | 2 gettoni
- 👉 Caponata di polpo alla siciliana | 3 gettoni
- 👉 Totani ripieni di verdure estive con peperoni, zucchine, melanzane su salsa di pachino, olive, capperi e menta | 3 gettoni

## I PESCATORI – ORBETELLO

- 👉 Gnocchi con sugo di Orata della Laguna di Orbetello | 3 gettoni
- 👉 Degustazione di affumicati della laguna di Orbetello: cefalo, palamita e spigola su letto di verdure con carota, valeriana e zuccina e crostino di pane con anguilla sfumata | 4 gettoni
- 👉 Degustazione di bottarga di Orbetello tagliata a coltello su crema di carciofi, olio e pepe nero | 4 gettoni

## FORMA - CIVITAVECCHIA

👉 Insalata di sgombro cotto al vapore, maionese di rapa rossa con taralli al grano saraceno | 2 gettoni

👉 Polpette di alici al pomodoro su focaccia ai 7 cereali | 3 gettoni

👉 Hot dog di pesce, crauti e ketchup di nduja | 4 gettoni

## MARITOZZO ROSSO

Maritozzi salati:

👉 Maritozzo con baccalà mantecato, humus e pomodorini confit | 3 gettoni

👉 Maritozzo con polpo verace con scarola alla partenopea | 3 gettoni

👉 Maritozzo con stracciatella pugliese e alici di Sciacca | 3 gettoni

Maritozzo dolce:

👉 Maritozzo classico con panna “zuccheri zero” | 2 gettoni



## GUNTHER – GELATO ARTIGIANALE ITALIANO

1 gusto 1 gettone | 500gr 7 gettoni (vaschetta d'asporto)

Sorbetti:

👉 Idea di mohito

👉 Tiffany rose

👉 Albiola

👉 Fragola

Gelato:

👉 Nocciola delle Langhe

👉 Cioccolato extra fondente

SI BEVE 

## TENUTA CASTEANI (Toscana)

👉 Serìn Vermentino Doc Maremma Toscana | 2 gettoni

👉 Rusada Rosato Doc Maremma Toscana | 2 gettoni

👉 Picabòn Spumante Brut | 3 gettoni

👉 Rusada Spumante Rosé | 3 gettoni

👉 Santasso Viogner Doc Maremma Toscana | 3 gettoni

👉 Marujo Syrah Doc Maremma Toscana | 3 gettoni

MARCO CARPINETI (Lazio)

👉 Kius Spumante Extra Brut Rosé | 2 gettoni

👉 Capolemole Bianco Lazio IGT | 2 gettoni

👉 Capolemole Rosso Lazio IGT | 2 gettoni

👉 Kius Spumante Brut | 3 gettoni

👉 Moro Bianco Lazio IGT | 3 gettoni

SERAFINI E VIDOTTO

👉 Prosecco Asolo | 2 gettoni

LE VIGNE DI ZAMO'

👉 Ribolla Gialla | 2 gettoni

PODERI MARCHESI MIGLIORATI

👉 Cerasuolo d'Abruzzo | 2 gettoni

BAGLIO DI GRISI

👉 Grillo | 2 gettoni

FONTANAFREDDA

👉 Alta Langa Extra Brut | 3 gettoni

BRANDINI

👉 Alta Langa Rosé | 3 gettoni

BIRRERIA EATALY

👉 Golden Eataly | Chiara, leggera, bevanda con sentori agrumati. 4% alc | 2 gettoni 0.33ml

I COCKTAIL DI "MARTINI" | 3 gettoni

👉 Spritz St. Germain

- 👉 Americano Martini
  - 👉 Bombay Tonic
  - 👉 Negroni Martini Ambrato
  - 👉 Negroni Martini Rubino
  - 👉 Fiero Tonic
- 

## ACCADE NEI RISTORANTI

Venerdì 21 – Sabato 22 |

📍 PESCHERIA

🕒 18:00 - 21:00

Aperitivo in pescheria: I crudi di “BIXAL: Galuperie dal mondo” e i vini della grande enoteca di Eataly

📍 RISTORANTE TERRA – LA GRIGLIA BY EATALY

🕒 12:00 alle 15:30 – dalle ore 19:00 alle 23:30

Menù speciale con i crudi con “Bixal: Galuperie dal mondo”

Domenica 23

📍 RISTORANTE DELLA PASTA E DELLA PIZZA

🕒 19:00 - 23:00 -

PIZZE D'aMARE

PIZZA CREATIVA – LA BOTTEGA DI ALESSANDRO BRUNER

👉 Poverella 8€ - alici in tortiera napoletane con fior di latte di Agerola e all'uscita granella di pane tostato

👉 Vermut Shrimp 10€ - peperoncini verdi saltati con crema di pomodorini gialli, fior di latte di Agerola e gamberi scottati al vermut

👉 Genovese di seppia 12€ - sugo alla genovese di seppia con fior di latte di Agerola, nocciole tostate e finochietto selvatico

👉 Polipastrà 13€ - polipo saltato con pomodoro san Marzano secco, scaglie di provolone del monaco

TERRA – La griglia by Eataly

👉 Spaghetto con le vongole 13€

Pasta di Gragnano IGP trafilata al bronzo “Afeltra” con vongole veraci affumicate, pomodori confit, aglio e olio extra vergine “Roi”

BIRRERIA

👉 Baccalà in pastella alla birra 12.80€

FilEtto di baccalà della pescheria di Eataly in croccante pastella alla birra prodotta nel nostro birrificio e chips di patate

👉 Fritto di mare 16€

Calamari, gamberi e alici selezionati dalla pescheria di Eataly con verdure di stagione

IL RISTORANTE DELLA PASTA E DELLA PIZZA

👉 Gnocchi con baccalà, zucchine ed i suoi fiori 13.50€

👉 La padella di mare x 2 persone con gli gnocchi del pastificio “Secondi” 25€

OSTERIA FRATELLI MORI

👉 Baccalà mantecato con pane carasau e pomodorini confit 9€

👉 Baccalà alla romana con patate, pomodoro, uvetta e pinoli 16€

IL BOSCO UMBRO – PAOLO TRIPPINI

👉 Rombo, piselli e topinambour € 18

In abbinamento i vini selezionati dalla grande enoteca di Eataly

---

ATTIVITA'

Giovedì 20 | 🕒 20:00 - 23:00

EATALY ROMA OSPITA FERRARI | RISTORANTE TERRA - La griglia by Eataly

 Secondo piano

Prenota subito: <http://bit.ly/2EVps50>

Avremo l'onore di sentir raccontare gli splendidi Trento Doc di casa Ferrari dalla viva voce di Ruben Larentis, enologo della cantina.

 Terzo piano

Venerdì 21 ore 18:30:

LA CANTINA "CASTEANI" E I PESCATORI DI ORBETELLO INSIEME  
PER UN WINE TASTING | 10 €



Sabato 22 ore 18:30:

LO SHOW COOKING DI GIANLUCA FORMICHELLA DEL RISTORANTE  
"FORMA" DI CIVITAVECCHIA | Gratuito

---

MUSICA DAL VIVO |

 Terzo piano

 Venerdì 21  21:00 – ARCOREDUO

 Sabato 22  21:15 – MINI SWING GANG BAND

---

Ma perché parliamo di "piccoli pesci"?  
Anche per i pesci... le dimensioni contano!

Perché non mangiare i pesci sottotaglia

Se un pesce è molto piccolo, significa che non ha ancora completato la propria crescita e non si è ancora riprodotto nemmeno una volta.

Pescandolo, si rischierebbe di interrompere la proliferazione della sua specie, con il rischio di vederne diminuire la presenza nei mari nelle stagioni future (è questo uno dei motivi della stagionalità del pesce). Per queste ragioni, i pesci sottotaglia non possono essere pescati: per una ragione etica, ma anche per evitare di incorrere in pesanti sanzioni.

Perché non mangiare i pesci sovradimensionati

Se da un lato è vietata la pesca di pesci sottotaglia, dall'altro è fortemente sconsigliato il consumo di esemplari molto grandi. Questo non per ragioni legali, ma di salubrità: perché più un pesce vive e diventa grande, più assume sostanze nocive, come inquinanti e metalli

pesanti. Per questa ragione Eataly, oltre a prediligere pesci a ciclo vitale breve, ha posto delle limitazioni alle dimensioni dei pesci pelagici che vende: nelle nostre pescherie, i pesci spada non superano mai i 50 kg, e anche i tonni (non il tonno rosso, tolto dal commercio da Eataly perché a rischio di estinzione) non vengono mai acquistati in dimensioni eccessivamente grandi.