

In Italy
©d & Stories

io Locatelli

fi Ivcming

itotographs by
Lepard

iPourth Estate *London*

G

tontents

Menu

La Convivialita

Anlipasti

p: Zuppa

¶) Risotto

Paste

Pesce

Came

Dolci

s§ 'You'll never be a chef.,LocatelJi!'

Pood, love and life...

Like, grandmother. Like grandson

§ The great; escapist;

Soho nights

I Paris

Paella on a motorbike...

¶8 London to stay

"12 This life

Acknowledgements

18 Index

Aiitipasti

Starters

- 58 Capon ata
- Insalata di radiechio, prata.ioli e gorgonzola piccante/dolce
- 61 Radicchio salad with button mushrooms and Gorgonzola dressing
- Insalata di porcini a]la griglia
- 62 Chargrilled ccp salad
- Insalata di pun.tare.lle, capperi e acciughe
- 66 Puntare.lle salad with, capers and anchovies
- hisalata di endivia e Ovinfort
- 69 Ghicorv with Ovinfort cheese
- hisalata di carciofi aLa Parmigiana
- 72 Artichoke salad with Parmesan
- hisalata di fagiolini. cipolle rosse e Parmigiano
- 73 Green bean salad with roast; red onion and Parmesan.
- hisalata di fagiolini gialli, patate e tarttilo
- 74 Yellow bean, potato and black truffle salad
- hisalata di asparagi e Parmigiano
- 76 Asparagus salad with Parmesan
- hisalata di cardi alia Fontina
- 78 Swiss chard envelopes with Fontina
- Sottaceti
- 82 Pickled vegetables
- Sgombro alJ'aspetto di zafferano
- 92 Mackerel with saffron vina.i<Trelte
- Sardine alia rivierasca.
- 93 Fried stuffed sardines
- Ca.rpione di pesce persico
- 96 Escabeche of perch
- hisalata di. polpo e patate novel.le
- 97 Octopus salad with new potatoes
- Carpaccio di polpo
- 99 Octopus carpaccio
- Calamari ripieni alia griglia
- 102 Chargrilled stuffed squid with tomato
- hisalata di. seppi.a alia griglia
- 104 Chargrilled cuttlefish salad
- Gamberi e borlotti
- 105 Prawns with fresh borlotti beans
- Capasante all' aspetto di zafferanc
- 108 Pan-fried.scallops with safiron vinaigrette
- Razza al balsam.ico
- 110 **Skate wine with aged** b a l s a mic vin ear
- hisalata di borlotti., ton no e cipolle rosse
- 112 Tuna salad with borlotti beans and red onion
- Insaiata di ravaielli e bottarga di muggine
- 115 Grev mullet: roe and radish salad
- Prosciutto e fichi
- 124 Parma ham and figs
- Bresaola di cervo e seda.no di Verona
- 124 Cured venison with celeriac and black truffle
- Bresaola di manzo al capri.no
- 125 Tliirily sliced cured beef with goats' cheese dressing
- Carpaccio di nianzo
- 126 Beef carpaccio

Sfomiatu di patate, pancetta e Taleggio
Layered potatoes and pancetta
with cheese sauce

Moiddegliini
Stuffed cabbage

Lingua di nianzo in salsa verde
Ox tongue with green sauce

Testina di vitello
Call's head salad

Insalata di piedino di vitello
Calves' foot salad

Pane
f;138 Breads

Zuppa

Soup

Zuppa di caiiiolicchi e fregola
.166 Razor dam and fregola soup

Minestrone alia genovese
169 Minestrone verde with pesto

Minestrone agli scampi
172 Minestrone with la.rigousri.nes

Zuppa di pesce
174 Fish soup

Zuppa fredda di pomodoro
177 Chilled tomato soup

Zuppa all'aglio novcllo
180 New season's garlic; soup

Zuppa di lent.icchie
181 Lentil soup

Zuppa di borlotti e farro
184 Borlotti bean soup with spelt

Zuppa di cannellini
186 Cannellini bean soup

Zuppa di ccci e pancetta
187 Chickpea soup with pancetta

Zuppa di broccoli e
gnocheti di ricotta
189 Broccoli soup with ricotta
cheese dumplings

iorlelliixi in brodo
190 Chicken parcels in clear' broth

Risotto

Risotto alia lodigiana
21.4 Classic risotto with grana. cheese

Risotto al tartiilo bianco
224 White truffle risotto

Risotto a Ho zafferano
226 Saffron risotto

Risotto agli asparagi
228 Asparagus risotto

Risotto alle ortiche
230 Nettle risotto

Risotto ai porci.ni
240 Cep i-isotto

Risotto ai carciroh
242 Artichoke risotto

Risotto alia zncca e noce niosenta
243 .Pumpkin and nutmeg risotto

Risotto al Barolo e Castelmagno
244 Risotto with .Barolo wine and
Castelmagno clieese

Risotto alle vongolc
250 Clam risotto

Risotto alle code di ganiberi
252 Prawn risotto

Risotto agli scampi
254 Langoustirie risotto ',

Risotto a I Prosecco con capesante
256 Prosecco risotto with, scallops

Risotto luganiga e piselli
258 Risotto with sausage and peas

Risotto alle quagh'e
259 Quail risotto

262 Arancim.

Pasta

Spaghetti a I crtido-
296 Spaghetti with tomatoes, olives,
capers and anchovies

Spaghetti a I polpo
298 Spaghetti with octopus

Lijguine al pesto
305 Lijguine with pesto

Linguine al I'aragosta
310 Linguine with lobster

Linguine agli scampi ~
314 Linguine with langoustine

Linguine alle vongole
314 Linguine with clams

Linguine alia bottarga
315 Linguine with bottarga

Linguine con sardine
e finocchietto selvatico
316 Linguine with sardine
and wild fennel

Orecchiette alle ciine di rapa
e peperoncino
318 Orecchiette with turnip tops
and chilli

Orecchiette con piselli,
pancetta e tartufo nero
320 Orecchiette with peas,
pancetta and black truffle

Malloreddus al pomocloro e ricotta salata
320 Sardinian-style pasta with tomato
and mature ricotta

Garganelli in salsa noci
322 Tubular pasta with walnut, sauce

Garganelli pesto e pomodoro
323 Tubular pasta with tomato and pesto sauce

Garganelli con (xisia e olive nere
324 Tubular pasta with red mullet,
and black olives

Pappardelle alle fave e rucola
338 Pappardelle with broad beans and rocket

Pappardelle ai legatini di polio e salvia
340 Pappardelle with chicken liver and sage

Pappardelle ai porcini
342 Pappardelle with ceps

Tagliatelle alle sarde in saor
342 Tagliatelle with marinated sardines

Tagliatelle di castagne ai funglii selvatici
344 Chestnut tagliatelle with wild mushrooms

Tagliolini alle zucchine e boltarga
346 Fresh egg pasta with courgettes
and fish roe

Tagliolini con cicoria
348 Tagliolini with chicory

349 Ragu alia, bolognese

Ragu di maiale
350 Pork ragu

Ragu di cei-vo
351 Venison ragu

Ragu di cinghiale
351 Wild boar ragu

Fazzoletti alia purea di legumi e basilico
357 Layered pasta with spring vegetables
and basil puree

Ravioli di patate e riientn con pepcroni
360 Potato and mint parcels with pepper sauce

Ravioli di erbe con salsa di noci
362 Herb ravioli with walnut sauce

Ravioli di patate e liiiiighi selvatici
363 New potato ravioli with
wild mushrooms

Tordelli di cipolla rossa e salsa al Chianci
364 Red onion parcels with Chianti sauce

Malfatti di zucca agli amaretti
366 Pasta parcels with pumpkin
and amaretti

Tordelli di nieleiizane e mozzarella
367 Aubergine and niozzarella parcels

Malfatti di ricotra, melanzaiic e noci
368 Ricotta parcels with aubergine
and walnuts '

Ravioli di ganiberi
372 Prawn ravioli

Ravioli all'osso buco
374 Veal shank ravioli

Ravioli di coda di manzo
370 Oxtail parcels

Ravioli di fagiano
379 Pheasant ravioli

Strozzapreti alle tre cipolle
380 Pasta twists with onion

Spaghetti alia chitarra con polpettine
di ton no
382 Handmade spaghetti with balls ol tuna

Cnocchi di patate al pepe nero
c salsa a I capri.no
388 Potato dumplings with black pepper
and goats' clieese sauce

Cnocchi di patate pomodoro e n.icola
390 Potato dumplings with tomato and rocket

Cnocchi di patate al pesto
390 Potato dumplings with pesto

Cnocchi di palate al lunghi porci.nl
392 Potato dumpling with ceps

Cnocchi di patate con carciofi
e Murazzano
393 .Potato dumplings with artichoke
and Murazzano clieese

Gnocchett.i di fiinghi al burro
e salvia e tartulo nero
394 Small mushroom dumplings with butter,
sage and truffles

Pesc

Fish

Branzino alia Vernaeeia in crosta
di pornodoro
408 Sea bass with tomato crust and
Vernaccia wine

Branzino in crosta di sale e erbe
410 Sea bass in sea salt and herbs

Branzino al basilico
414 Sea bass with basil potato puree

Traucio di ton no alia criglia
415 Chargrilled tuna

Nasello in scabeccio
417 Steamed hake with parsley and garlic

Sgornbro alia griglia con crosta di erbe
418 Chargrilled mackerel with herb crust

Trancio di inerhizzo con lenticchie
423 Cod with lentils

San Pietro con patate e olive
424 Fillet of John Dory with potato and olives

Coda di rospo in salsa di noci
e agrodolec di capperi
426 Monklisli with walnut and agrodolce

Trancio di rombo ai funghii porci.nl
con pure di patate
428 Roasted turbot: (or brill) with ceps
and potato puree

Sogliola arrosto con patate,
fagiolini e pesto
429 Roast Dover sole with potatoes,
beans and pesto sauce

Orata al balsamico
431 Pan-fried sea bream with
balsamic vinegar

Trancio di rombo liscio ali'acqiapazza
432 Roast brill with green olives and
cherry tomatoes

Filetti di passera a I basilieo con
patate e olive
434 Plaice with basil, potatoes and olives

Filetti di passera con castellranco
finocchi e bagna caoda
437 Roast fillet of plaice with fennel and
anchovy sauce

Sardine con panzanella
438 Sardines with bread salad

Carrie

Meat

Agnello primaverile alia griglia
con peperonata e melanzaue
456 Chargrilled lamb with peppers
and aubergine puree

Stufato di agnello con peperoni
459 Lamb stew with peppers

Filetto di nianzo, spugnole e patate
466 Beef fillet with, morels and potatoes

Sottofietto di manzo alia griglia con
radicchio trevisa.no tar.divo e polenta
467 Chargrilled beef sirloin with trevisano
and polenta

,Filetto di cervo.. porcini e crema fi.itta
470 Loin of venison, ceps and fried
pastry cream

Costoletta di vitello con carciofi
e patate novelle
472 Veal chop with artichoke
and new potatoes

Paillard di polio con spinaci
474 Chargrilled chicken breast;
with spinach

Pollastra bollita ai tartufo nero
di norcia, vegetali bolliti e salsa verde
476 Poached chicken stuffed with
black truffle., with boiled vegetables
and salsa verde

Filetti di inaiate con cavolo nero
e fagioli
477 Pork fillet with black cabbage
and cannellini beans

Filetto di inaiate con crosta di
mostarda c borlotti
479 Pork fillet with .mustard crust
and borlotti beans

Fegato di vitello al balsamico
484 Calves' liver with balsamic vinegar

Rognone di vitello con lenticchie
e carciofi
487 Veal kidney with lentils
and artichoke

Anatra con broccoli
488 Duck breast with broccoli

Per.nice con lenticchie e pure di patate
491 Partridge -with lentils and potato puree

Piccione, tartufo nero e pure d'aglio
493 Roast pigeon, black truffle
and garlic puree

A rum ell e di vitello in agrodolce
495 Veal sweetbreads with
sweet-and -sour sauce

Dolci

Desserts

[- Sorbetto di melone, fragole selvatiche,
L salsa all'arancio

SSO Wild strawberries with melon sorbet •
and orange sauce

Lasagne di fragole e mango
ti1 Sirawherv and mango lasagne

Pore cotte al vino rosso e bianco
§?4 Poached pears in red and white wine

Pcre cotte e crude con zabaione a inoscato
Moseato zabaglione with confit and
•fresh pears

Pesehe sciroppate, semiireddo di inenta.
eglatina d'Ainaretto

Ifi Poached peaches witli fresh mint. '
| nougat glace and Ainarefto iellv

Macedonia di iiespole e sanguinelle,
i' gclatina di violelta e schiuuna allo yogurt
W- Blood orange and fresli loquat salad with
B. violet jelly and yogurt: foam

> Catalan cream foam with berries

Soi'betto di m.cnta, frutto della passjone
I" c sch in ma di cocco
Mint sorbet, passion fruit jelly and
coconut foam

foita di cilicge
Cherry tart

f Torta fli pesclie all'Ainaretto
Peach find Amaretto tart

Toi'la di niele
Apple tart

L Tort a di limone e niascarpone
iLLcnion and rnascarpone tart

I.

I. ion a di ricotta
jj.ftieotla tart

545 Cannoli di ricotta

Pastiera Napoletana
548 FASTER tart

549 Riisuniada

Zuppa di pomodoro dolce, ge.latina
di balsairiica e sorbetto al basilieo
550 Sweet tomato soup, balsamic jelly
and basil sorbet

Souffle di riso carnaroi al liiuonc
552 Carnaroi rice and lemon souffle

554 Ti ram is u with banana and
liquorice ice cream

Sorbetto di nielone
560 Melon sorbet

Sorbetto di menta
560 Mint sorbet.

Sorbetto di basilieo
560 Basil sorbet

Celato alia vaiiiglia
561 Vanilla ice cream

Celato a I latte
561 Milk ice cream

Celato di crenia Catalana
561 Creme Catalan ice cream

Celato al mascarpone
562 Mascarpone ice cream

Celato al tiino limonato
562 Lemon thyme ice cream

Celato a I l'Amaretto
564 Ainaretto ice cream

Celato a I mirto
564 Myrtle ice cream

Gelato al Li.inoncello
565 Limoneello ice cream

Celato fd tartufo e miele
565 Truffle honey ice cream

Gelato al caffè
566 Coffee ice cream •

Gelato alia liquirizia
566 Licorice ice cream

Gelato alle nocciole
568 Hazelnut ice cream

Gelato al pistacchio
568 Pistachio ice cream

Celato al te
569 Marco Polo tea ice cream

Gelato alia cannella
569 Cinnamon ice cream

Celato al panettone
569 Panettone ice cream

572 Amaretti and other biscuits

588 Chocolate parfait and foam

Torta al cioccolato e mandorle
590 Chocolate and almond tart

Zuppa di cioccolato e yogurt
591 White chocolate
and yoghurt soup

592 Saffron and chocolate fondant

594 Chocolate fondant with
Bieerin di Gianduiotto

Sforniato d'arancia e cioccolato,
pannacotta all'acqua di rose
594 Orange and chocolate sforniato sponge
with rose water pannacotta.

Frittelle di cioccolato e banana
596 Chocolate and banana beignets