



# Carniere



*Cinghiale*



46

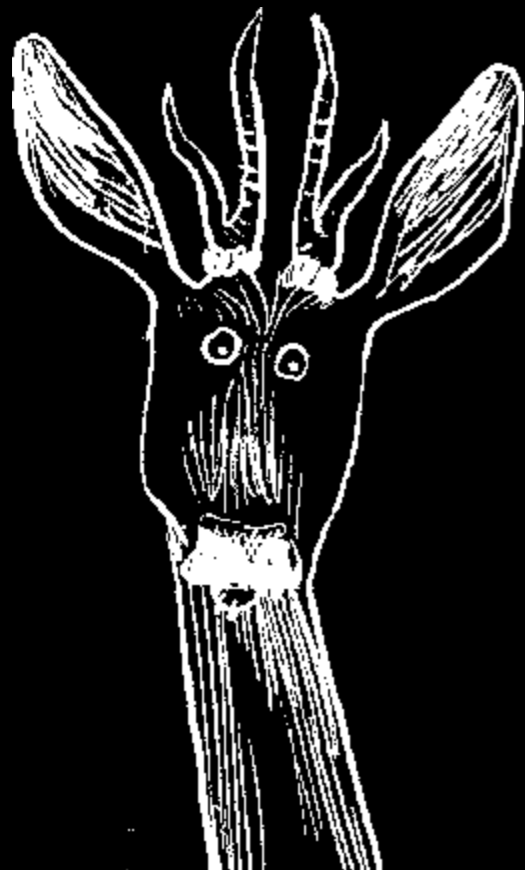
CACCIAGIONE  
DI PELO

CACCIAGIONE  
DI PIUMA



12

*Capriolo*



*Lepre*



76



80



*Coniglio*

*Fagiano*



142

*Pernice*



164



178



*Anatra*



*Colombaccio*



208



*Allodola*



242



*Beccaccia*



268

*Per non tornare a mani vuote...*



279



CACCIAGIONE  
DI PELO

# capriolo al cioccolato alla Big Ben

PER 6 PERSONE

PREPARAZIONE 20 MINUTI

COTTURA 3 ORE

1 KG - 1,5 KG DI SPEZZATINO DI CAPRIOLO (PEZZI DA 50 G CIRCA)

2 CAROTE

1 CIPOLLA

1 PORRO (LA PARTE VERDE)

2 SPICCHI D'AGLIO

150 G DI PANCETTA AFFUMICATA

500 ML DI VINO ROSSO

50 ML DI FONDO DI VITELLO

60 G DI CIOCCOLATO FONDENTE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

SALE, PEPE

In una cocotte scaldare un filo di olio extravergine d'oliva e dorare i pezzi di carne su ogni lato. Se la cocotte è troppo piccola, dorateli a più riprese. Togliete la carne e conservatela in un piatto.

Tagliate tutte le verdure a pezzettini. Fatele appassire nella stessa cocotte della carne. Rimettete quest'ultima nella cocotte, aggiungete la pancetta affumicata tagliata a dadini e mescolate bene. Salate e pepate. Aggiungete il vino rosso e portate a ebollizione, grattando bene il fondo della cocotte per staccare i succhi della carne. Aggiungete il fondo di vitello. Mescolate bene il tutto. Coprite e mettete in forno già caldo a 150°C per circa 3 ore: la carne deve essere morbida ma non asciutta.

Sfornate la cocotte, sgocciolate la carne e disponetela in una teglia coprendola con l'alluminio. Fate ridurre la salsa sul fuoco fino alla consistenza desiderata. Aggiungete il cioccolato e fatelo sciogliere bene. Rimettete la carne nella salsa. Servite la cocotte direttamente in tavola, accompagnando con verdure.



*Cacciagione di pelo*



# IL CINGHIALE

Nome latino: *Sus scrofa*

Lingua: il grugnito

Sposato con un cinghiale femmina, padre di un cinghiale

Abitazione: la tana

Il cinghiale è un mammifero onnivoro di colore grigio scuro, dotato di lunghe setole, praticamente presente su tutto il territorio. La sua taglia massiccia e il peso notevole (fino a 150 kg) ne fanno un animale apprezzato dai cacciatori (ce n'è da mangiare!). Oggi in alcune zone il cinghiale è considerato nocivo, perché si riproduce facilmente ed è un grande scavatore, un vero problema per l'agricoltura.

## TIPO DI CACCIA

L'animale si caccia in appostamento, "È da 3 ore che aspetto... e niente!", in girata, "È da 3 ore che cerco... e niente!" o in battuta, "Sono 3 ore che corro... e niente!", dal 1° ottobre al 31 dicembre (con facoltà per le province di posticipare il periodo dal 1° novembre al 31 gennaio).

La caccia di selezione in Lombardia è aperta dal 1° giugno al 31 gennaio.

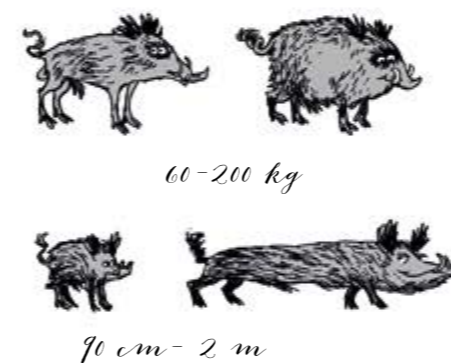
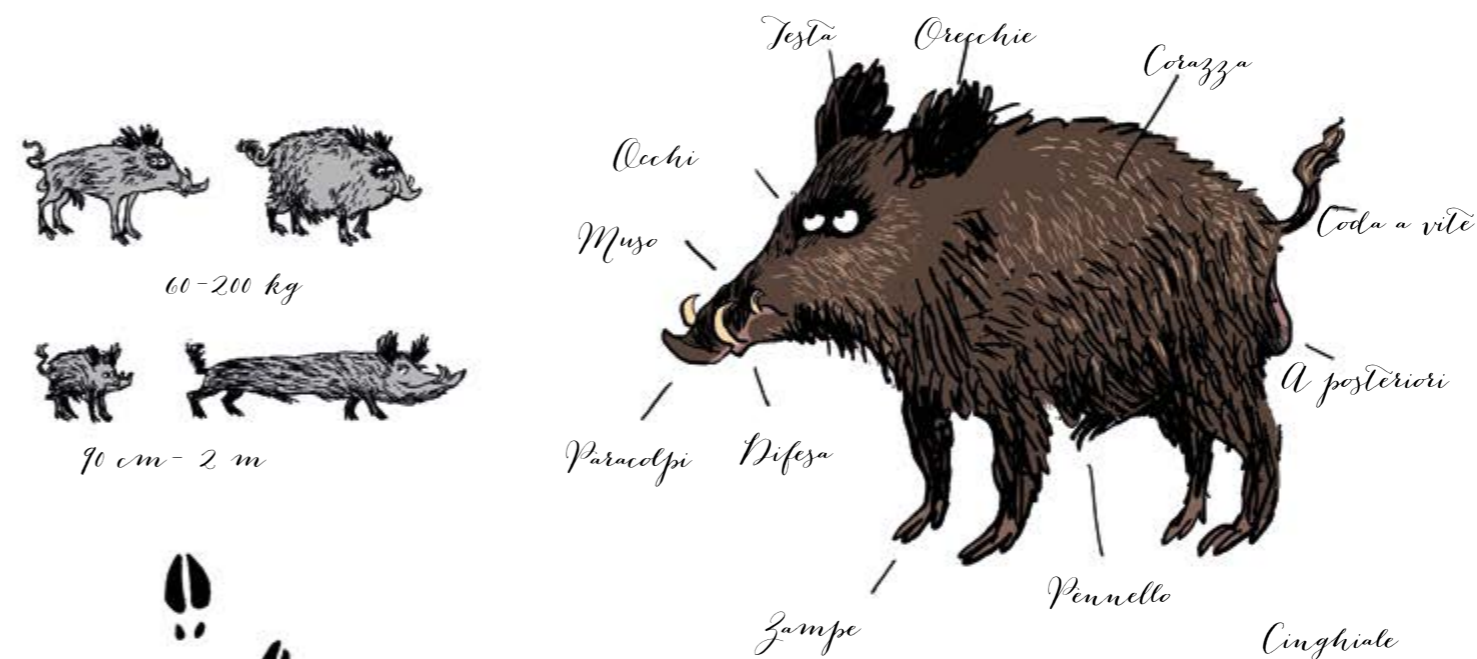
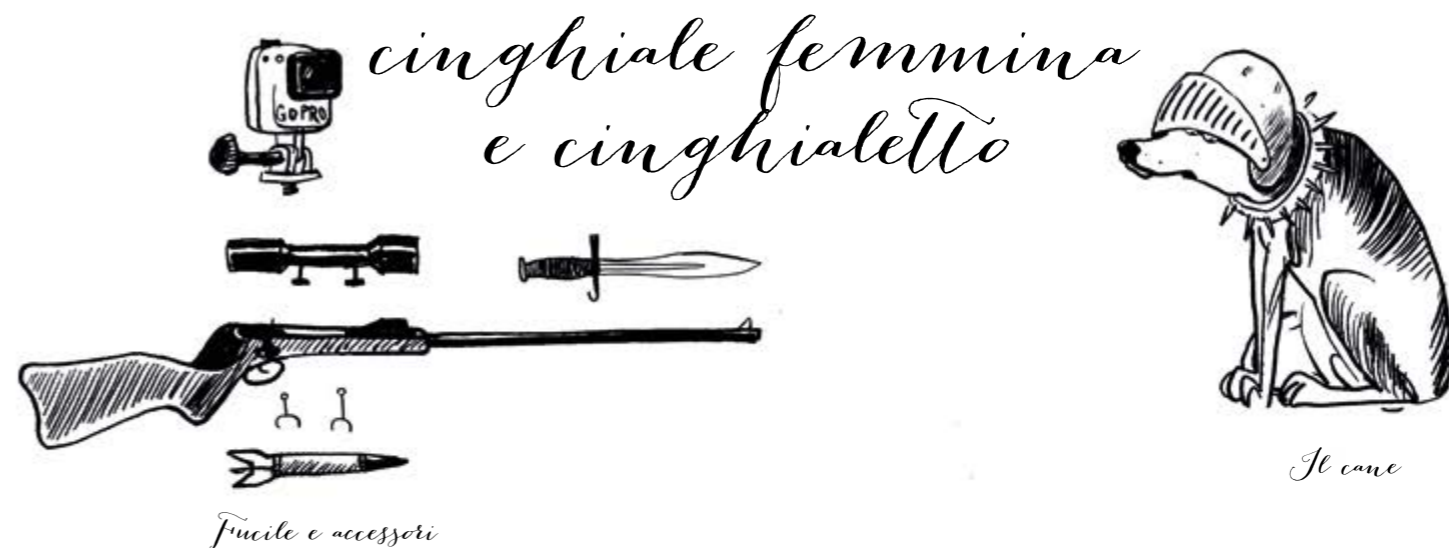
È la specie più cacciata in assoluto in Italia, più della lepre e della beccaccia che si posizionano, rispettivamente, al secondo e terzo posto.

## GNAM!

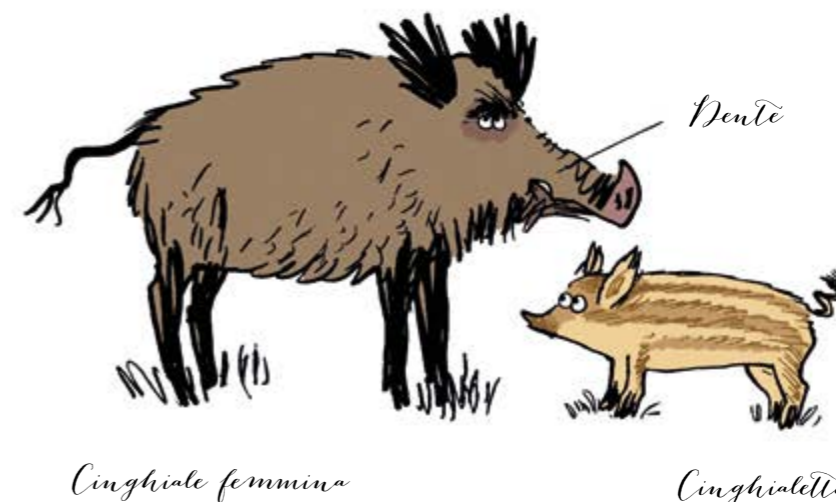
Come per il maiale, del cinghiale si mangia tutto. La sua carne è gustosa e non grassa ed è adatta a ogni tipo di cottura. Arrosto, alla griglia, in terrina o saltato, il cinghiale è protagonista delle grandi tavole invernali: una carne adatta alla condivisione.



Cacciagione di pelo



Le impronte



# bracirole di cinghiale al pepe

PER 6 PERSONE

PREPARAZIONE 10 MINUTI

COTTURA 15 MINUTI

6 BRACIOLE DI CINGHIALE

600 G DI CASTAGNE PRONTE DA CUOCERE

1 RAMETTO DI TIMO

3 SPICCHI D'AGLIO

1 CUCCHIAIO DI PEPE MACINATO GROSSO

100 ML DI PORTO BIANCO

200 ML DI FONDO DI VITELLO

2 CUCCHIAI DI PANNA ACIDA DENSA

1 CUCCHIAIO DI KETCHUP

50 G DI BURRO

1 CUCCHIAIO DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

SALE

Schiacciate gli spicchi d'aglio. Sciogliete il burro in una padella con l'olio extravergine d'oliva e aggiungete l'aglio e il timo. Dorate le bracirole di cinghiale per 5 minuti su ogni lato con le castagne e salate.

Togliete le bracirole e le castagne e conservatele in caldo all'ingresso del forno. Deglassate la padella con il porto bianco staccando bene i succhi di cottura. Aggiungete il pepe, il fondo di vitello e la panna e fate ridurre. Unite il ketchup e il sugo recuperato nel piatto del cinghiale. Servite subito.



*Cacciagione di pelo*



# lombo Tartufato

PER 6 PERSONE

PREPARAZIONE 20 MINUTI

COTTURA 2 ORE

6 LOMBI DI LEPRE	50 G DI TARTUFO
1 KG DI OSSI DI LEPRE	200 ML DI VINO BIANCO
2 CAROTE	6 PATATE GRANDI
2 CIPOLLE	100 G DI BURRO SEMI SALATO
2 SPICCHI D'AGLIO	50 G + 50 G DI BURRO
500 ML DI BRODO VEGETALE	2 CUCCHIAI DI OLIO DI GIRASOLE
1 CUCCHIAIO DI CONCENTRATO DI POMODORO	200 ML DI PANNA FRESCA
1 CUCCHIAIO DI SUCCO DI TARTUFO	SALE, PEPE

Sbucciate e tritate grossolanamente le carote, le cipolle, l'aglio. Frantumate gli ossi di lepre e infornateli a 200°C per 20 minuti per dorarli. Trasferiteli in una cocotte, deglassate la teglia con il vino bianco recuperando il succo e rimettetelo sugli ossi. Aggiungete tutte le verdure, il brodo, il concentrato di pomodoro, coprite d'acqua se necessario e cuocete a fuoco basso per 2 ore schiumando regolarmente. Passate la salsa ottenuta al colino cinese, aggiungete il succo di tartufo e conservate in caldo.

Sbucciate le patate, tagliatele in quattro e cuocetele in acqua per 30 minuti. Scolatele, passatele allo schiacciapatate, aggiungete il burro semi salato e la panna e regolate di sale e pepe.

Preparate i lombi di lepre per la cottura e cuoceteli per 5 minuti in 50 g di burro e 2 cucchiaini di olio: devono essere ben dorati; regolate di sale e pepe. Incorporate alla salsa 50 g di burro freddo tagliato a cubetti e grattugiate il tartufo. Servite il purè con un lombo, nappate di salsa e completate con il tartufo.



Cacciagione di pelo





# il coniglio



Nel 1794 Claude Chappe mette a punto il telegrafo ispirandosi al codice ancestrale utilizzato dal coniglio.

# sciocciare il coniglio



Sento dei passi



2 cacciatori



e un cane



Torniamo nella tana!



Bene, non vedono niente



Sparano



Mancato!



Niente male



Coniglio a terra



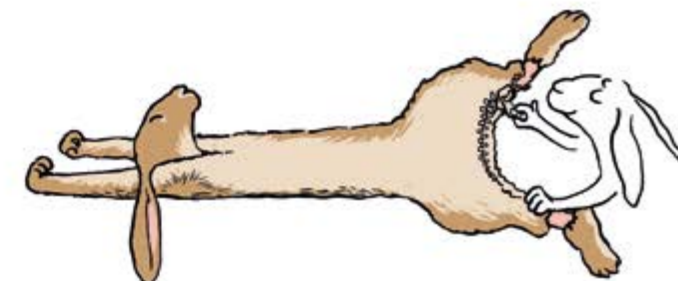
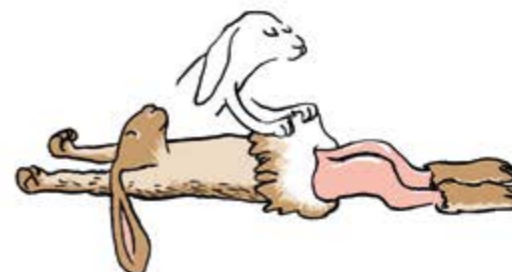
Tranquilli, bevono l'aperitivo



Vieni tesoro?



Facciamo qualche cucciolo





CACCIAGIONE  
DI PIUMA

# IL FAGIANO...

Nome latino: *Hasianus colchicus*

Lingua: il gloglottio

Sposato con una fagiana, padre di fagianotti

Abitazione: il nido

Il fagiano è un uccello onnivoro cacciato in tutta la Francia. Oggi nella maggior parte dei casi proviene da allevamenti ed è reintrodotta nell'ambiente naturale qualche settimana prima dell'inizio della stagione venatoria. Il maschio si distingue per il piumaggio, contemporaneamente marrone sul corpo e verde a livello della testa. La coda è formata da lunghe piume, a differenza della fagiana che è più piccola e di colore grigio-beige uniforme. Per nidificare si nasconde tra le erbe alte al limitare del bosco.

## TIPO DI CACCIA

Cane da ferma e battuta.

Autorizzata dalla terza domenica di settembre al 31 gennaio.

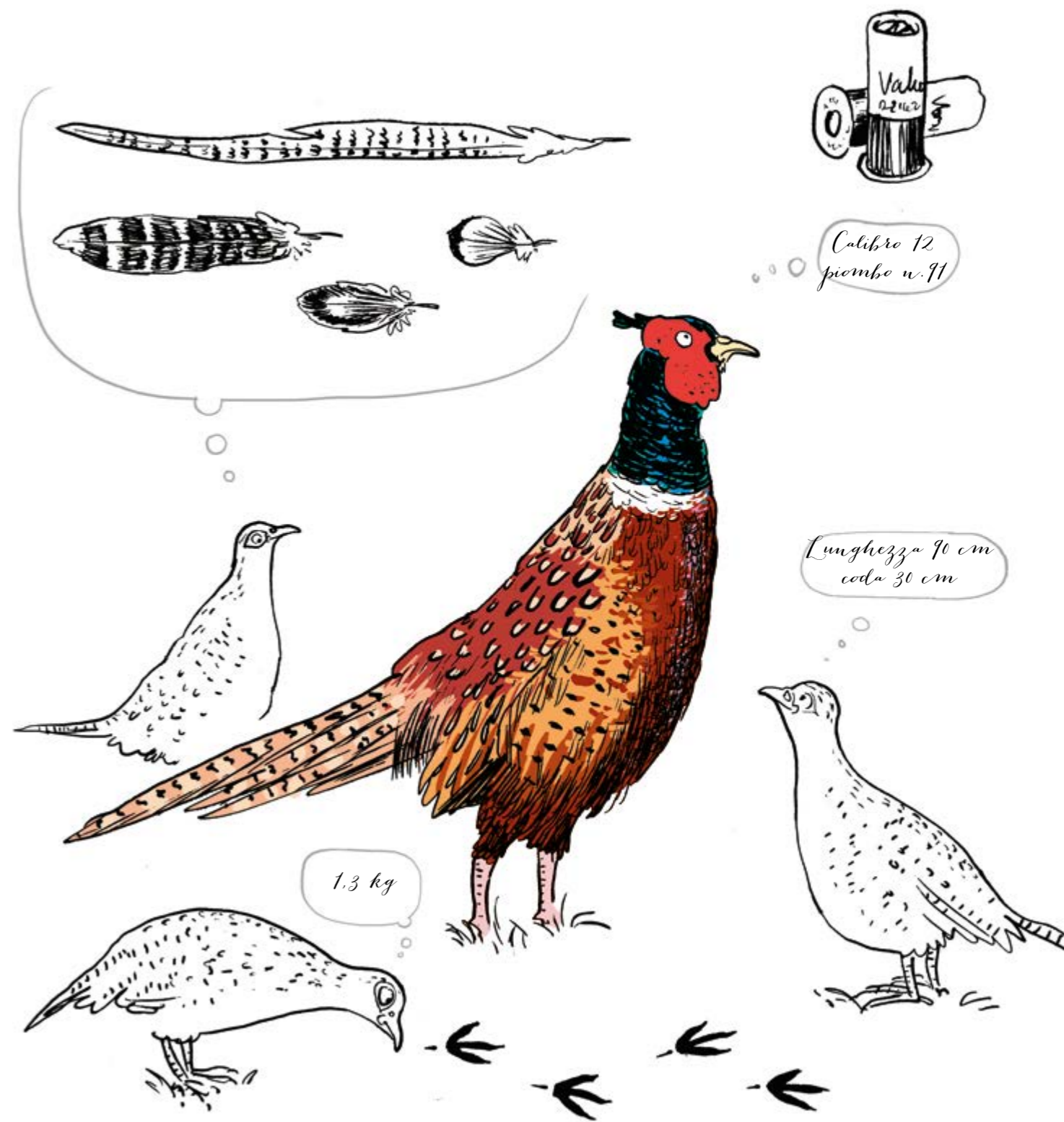
## GNAM!

Il fagiano è un uccello dalla carne magra e delicata. Contrariamente a ciò che si pensa, il suo gusto non è molto pronunciato. Sopporta bene le cotture in forno, come il pollo, ma anche le cotture stufate. Spesso la fagiana è più morbida del maschio, la sua carne è più tenera e per questo si asciuga meno durante la cottura.



Cacciagione di piuma

...e le sue fagiane





*Cathy Dulong*

## *La pernice di Cathy*

Si tratta di una madre lionese basco-béarnaise con tendenza del Doubs (molto rara), che cucina a casa propria per far piacere al n.1 della località La Rouille.

Cathy ha la generosità che fa sì che l'invitato resti seduto a tavola fino a quando non ha più fame. Punta sui prodotti per riconciliare le regioni (se capita che siano in disaccordo), per riunirle tutte.

Lenticchie – “Fanno bene per il ferro...” – con la pernice, salsicce di Montbéliard e pancetta – “Il grasso è buono” con un po’ di rosso, anzi, di Graves, per raccogliere intorno a sé un campione eclettico di mangioni.

Perché chi capita da Cathy, non solo se la gode, ma in più mangia, si riempie la pancia di piacere e si finisce ogni piatto, impossibile avanzare.



*Cacciagione di piuma*

# piccione con dragoncello e prosciutto

PER 6 PERSONE

PREPARAZIONE 15 MINUTI

COTTURA 20 MINUTI

6 PICCIONI

600 G DI PATATE NOVELLE

6 FETTE DI PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO

150 G DI PANCETTA AFFUMICATA

2 MAZZETTI DI DRAGONCELLO

150 G DI CAPRINO FRESCO

2 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

SALE, PEPE

Sfogliate il dragoncello. Cuocete le patate novelle per circa 15 minuti in acqua bollente salata e raffreddate subito. Tagliate la pancetta a dadini.

Tagliate a fiammifero fine metà del prosciutto e mescolatelo con il caprino fresco e metà del dragoncello, aggiungete l'olio extravergine d'oliva e regolate di sale e pepe. Farcite i piccioni con questo composto. Rivestite ogni piccione con ½ fetta di prosciutto crudo stagionato e legate con lo spago da cucina.

Rosolate in un tegame i dadini di pancetta, aggiungete le patate novelle e disponetevi sopra i piccioni. Infornate a 180°C per 20 minuti. Sfornate, cospargete di dragoncello e servite subito.



240

*Cacciagione di piuma*

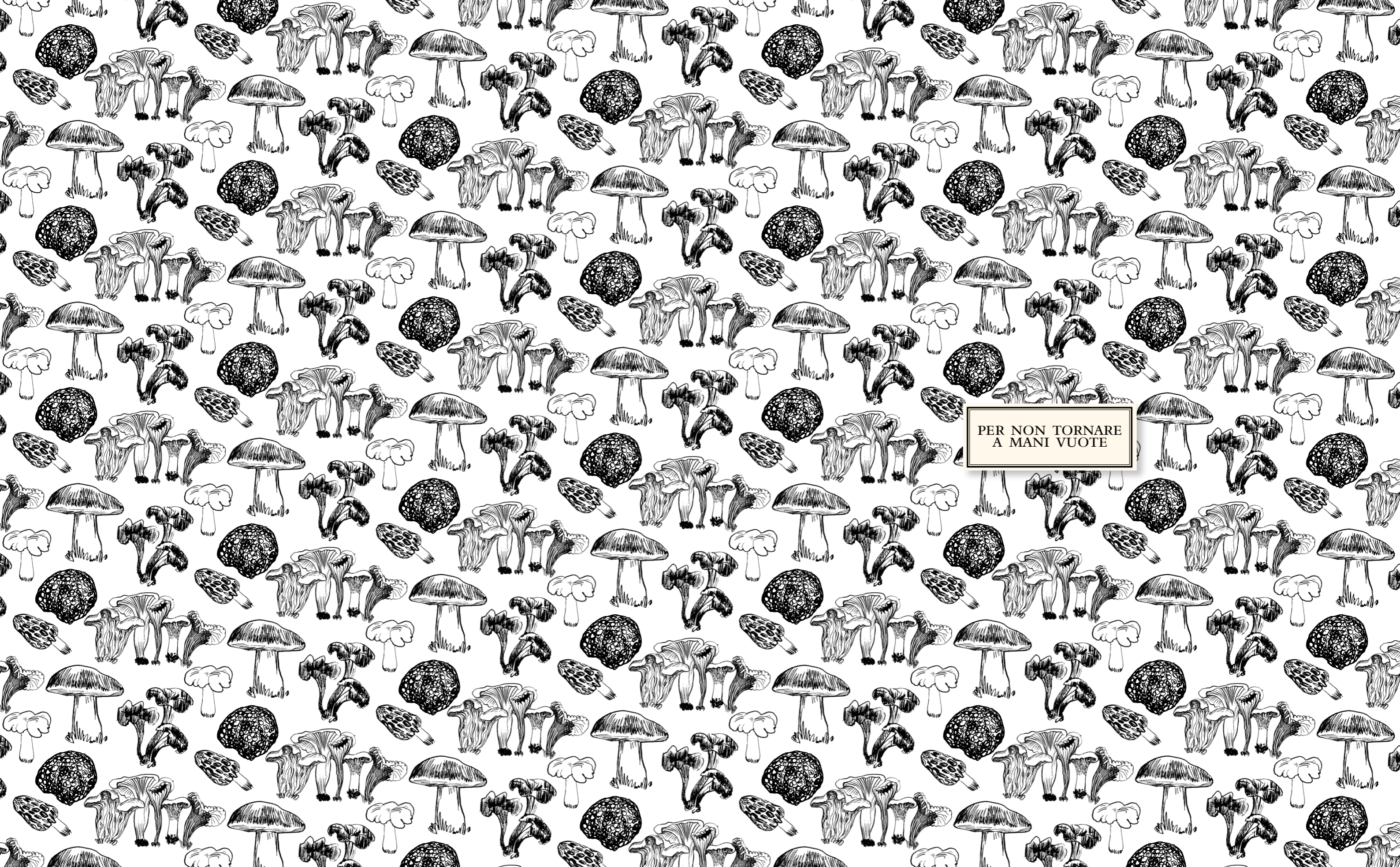


GROUSE FROG



GROUSE ROSBEEF





PER NON TORNARE  
A MANI VUOTE

# champignon con soia e rucola

PER 4 PERSONE

PREPARAZIONE 10 MINUTI

COTTURA 20 MINUTI

300 G DI CHAMPIGNON

100 G DI PANCETTA FRESCA

100 G DI CASTAGNE COTTE

4 PATATE RATTE COTTE

4 SPICCHI D'AGLIO

100 ML DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

50 G DI RUCOLA SELVATICA

50 ML DI SALSA DI SOIA DOLCE

PEPE

Appassite l'aglio a fuoco basso nell'olio extravergine d'oliva con la pancetta tagliata a dadi grandi per 10 minuti. Tagliate il gambo degli champignon a filo del cappello. Aggiungete i cappelli alla pancetta insieme alle patate e alle castagne e cuocete per altri 10 minuti. Unite la salsa di soia e fate caramellare. Aggiungete la rucola appena prima di servire e completate con un giro di pepe.



*Per non tornare a mani vuote*



# INDICE

## A

<b>acciuga</b>	
cinghiale, acciughe e tuberina	64
<b>agarico violetto</b>	
omelette con agarico violetto	312
zucca e agarico violetto	314
<b>aglio</b>	
colombaccio con burro all'aglio	226
<b>albicocca secca</b>	
coniglio con frutta secca	128
<b>allodola</b>	
allodola alle erbe	256
allodola in salsa	252
<b>alzavola</b>	
alzavola e verdure grigliate	198
<b>anatra</b>	
anatra all'arancia	190
anatra alle olive	192
anatra arrosto al pepe	188
anatra laccata	194
cosce di anatra alla crema di spugnole	196
pâté in crosta qua-qua	202
<b>arancia</b>	
anatra all'arancia	190
<b>asparago</b>	
alzavola e verdure grigliate	198
<b>B</b>	
<b>barbabetola</b>	
arrosto di cinghiale e barbabetola	66
capriolo rimaneggiato	40
<b>beccaccia</b>	
beccacce legate	276
beccaccia con indivia brasata	272
beccaccia con trombette dei morti	270
beccaccia con uva e porto	274
<b>burro</b>	
colombaccio con burro all'aglio	226
<b>C</b>	
<b>capperi</b>	
capriolo rimaneggiato	40
<b>capriolo</b>	
arrosto di capriolo	38
bistecca di capriolo	28
capriolo al cioccolato alla Big Ben	36
capriolo e spezie	32
capriolo rimaneggiato	40
cosciotto di capriolo	26
medaglioni di capriolo	30
medaglioni di capriolo all'arrabbiata	42
pâté di capriolo	44
<b>carota</b>	
chartreuse di fagiano	158
cinghiale e carote	60
fricassea di coniglio	120
gallo cedrone con verdure dimenticate	264

lombo di lepre con il lardo del mio amico Tibola	90
pot-au-feu di colombaccio	224
<b>castagna</b>	
bracirole di cinghiale al pepe	68
champignon con soia e rucola	318
cocotte di steccherini dorati	308
tortino di castagne	322
<b>cavolini di Bruxelles</b>	
lombo in rognonata	116
medaglioni di capriolo	30
<b>cavolo verde</b>	
pernice al foie gras	172
perniciotto con cavolo	168
<b>cavolo verza</b>	
fagiano con cavolo	150
<b>cervellata</b>	
funghi invernali con cervellata al pistacchio	292
<b>champignon</b>	
champignon con soia e rucola	318
coniglio alla panna	126
coniglio con frutta secca	128
vellutata di champignon	316
<b>chorizo</b>	
cinghiale del cacciatore	62
medaglioni di capriolo all'arrabbiata	42
terrina di coniglio	114
tortilla di trombette	300
<b>cinghiale</b>	
arrosto di cinghiale e barbabetola	66
bracirole di cinghiale al pepe	68
cinghiale, acciughe e tuberina	64
cinghiale carote	60
cinghiale di 7 ore	70
cinghiale del cacciatore	62
il cosciotto di Obelix	58
terrina di cinghiale	72
<b>cioccolato fondente</b>	
capriolo al cioccolato alla Big Ben	36
<b>cipolla dolce</b>	
lepre con cipolle	94
<b>colombaccio</b>	
cassoulet di colombaccio	222
colombaccio con burro all'2°aglio	226
colombaccio al foie gras	228
colombaccio alla diavola	232
colombaccio confit	230
pot-au-feu di colombaccio	224
<b>comté</b>	
croque-monsieur al tartufo	298
<b>coniglio</b>	
coniglio al dragoncello	124
coniglio alla cacciatore	118
coniglio alla panna	126
coniglio alla senape	122
coniglio arrosto (animi sensibili astenersi)	108
coniglio con frutta secca	128
coniglio in gelatina	110
fricassea di coniglio	120

lombo in rognonata	116
rillettes di coniglio	112
terrina di coniglio	114
<b>curry</b>	
gallinacci al curry	306
<b>D</b>	
<b>dragoncello</b>	
allodola alle erbe	256
coniglio al dragoncello	124
piccione con dragoncello e prosciutto	240
<b>F</b>	
<b>fagiano</b>	
chartreuse di fagiano	158
fagiano con cavolo	150
fagiano in salmi	156
fagiano, mirtilli e topinambur	152
pâté di fagiano con Dulou	162
semplicemente fagiano	154
<b>finocchio</b>	
pot-au-feu di colombaccio	224
<b>fegato di pollame</b>	
pâté di fagiano con Dulou	162
<b>foie gras</b>	
colombaccio al foie gras	228
galantina di lepre	98
lepre à la royale	104
quaglia	206
pâté in crosta qua-qua	202
pernice al foie gras	172
<b>fungo invernale</b>	
funghi invernali con cervellata al pistacchio	292
funghi invernali, ventrigli e semi	294
<b>G</b>	
<b>gallinaccio</b>	
gallinacci al curry	306
gallinacci con sedano rapa	304
<b>gallo cedrone</b>	
gallo cedrone con verdure dimenticate	264
gallo cedrone con un tocco British	265
<b>H</b>	
<b>fagioli tarbais</b>	
cassoulet di colombaccio	222
<b>I</b>	
<b>indivia</b>	
anatra laccata	194
beccaccia con indivia brasata	272
medaglioni di capriolo all'arrabbiata	42
<b>L</b>	
<b>lardo di Colonnata</b>	
beccacce legate	276
lombo di lepre con il lardo	
del mio amico Tibola	90
piccione con tartine di interiora	238

<b>lenticchie</b>	
la pernice delle pernici	176
<b>lepre</b>	
galantina di lepre	98
lepre à la royale	104
lepre al pepe verde	92
lepre con cipolle	94
lepre in salmi	86
lombo di lepre con il lardo	
del mio amico Tibola	90
lombo tartufato	96
risotto con lepre e porcini	88
<b>M</b>	
<b>maiale</b>	
galantina di lepre	98
lepre à la royale	104
pâté di capriolo	44
pâté di fagiano con Dulou	162
terrina di cinghiale	72
terrina di coniglio	114
<b>mascarpone</b>	
crostate di mirtilli	328
<b>melagrana</b>	
piccione confit con melagrana	236
<b>mirtilli</b>	
crostate di mirtilli	328
fagiano, mirtilli e topinambur	152
tortino morbido ai mirtilli	320
trifle ai mirtilli	330
<b>more</b>	
confettura di more	324
succo denso di mora	326
<b>O</b>	
<b>olive</b>	
anatra alle olive	192
<b>ossobuco</b>	
ossobuco al tartufo	296
<b>P</b>	
<b>pak choï</b>	
pot-au-feu di colombaccio	224
steccherini dorati con pak choï	310
<b>pancetta affumicata</b>	
allodola in salsa	252
capriolo al cioccolato alla Big Ben	36
cocotte di steccherini dorati	308
coniglio alla panna	126
coniglio con frutta secca	128
fagiano con cavolo	150
fricassea di coniglio	120
galantina di lepre	98
lepre in salmi	86
lombo in rognonata	116
steccherini dorati con pak choï	310
terrina di coniglio	114
<b>pancetta fresca</b>	
cassoulet di colombaccio	222
champignon con soia e rucola	318
galantina di lepre	98
la pernice delle pernici	176
lombo in rognonata	116
medaglioni di capriolo	30
pâté in crosta qua-qua	202
terrina di coniglio	114

<b>panna</b>	
coniglio alla panna	126
cosce di anatra alla crema di spugnole	196
<b>pastinaca</b>	
chartreuse di fagiano	158
<b>patata</b>	
alzavola e verdure grigliate	198
champignon con soia e rucola	318
coniglio al dragoncello	124
coniglio alla senape	122
gallo cedrone con un tocco British	265
lombo tartufato	96
perniciotto alla diavola	170
piccione con dragoncello e prosciutto	240
tortilla di trombette	300
<b>peperone</b>	
tordo come ortolano	254
<b>pepe verde</b>	
lepre al pepe verde	92
<b>perle del Giappone</b>	
trifle ai mirtilli	330
<b>pernice</b>	
la pernice delle pernici	176
pernice al foie gras	172
perniciotto alla diavola	170
perniciotto con cavolo	168
perniciotto semplicissimo	166
<b>piccione</b>	
piccione con dragoncello e prosciutto	240
piccione con piselli	234
piccione con tartine di interiora	238
piccione confit con melagrana	236
<b>piquillos</b>	
ragù di trombette	302
<b>piselli</b>	
piccione con piselli	234
<b>pomodoro</b>	
anatra alle olive	192
coniglio alla cacciatore	118
lepre al pepe verde	92
medaglioni di capriolo all'arrabbiata	42
tordo come ortolano	254
<b>porcino</b>	
fricassea di coniglio	120
porcini confit con salame	290
porcini sott'olio	288
quaglia	206
risotto con lepre e porcini	88
semplicemente fagiano	154
<b>prosciutto crudo</b>	
perniciotto con cavolo	168
<b>prosciutto crudo stagionato</b>	
piccione con dragoncello e prosciutto	240
<b>prugne secche</b>	
coniglio con frutta secca	128
<b>Q</b>	
<b>quaglia</b>	
quaglia	206
<b>R</b>	
<b>riso</b>	
risotto con lepre e porcini	88

## S

<b>salame</b>	
porcini confit con salame	290
<b>salsiccia di Montbéliard</b>	
la pernice delle pernici	176
<b>sedano rapa</b>	
cinghiale del cacciatore4	62
gallinacci con sedano rapa	304
perniciotto alla diavola	170
<b>senape</b>	
coniglio alla senape	122
<b>spugnole</b>	
cosce di anatra alla crema di spugnole	196
<b>steccherino</b>	
cocotte di steccherini dorati	308
steccherini dorati con pak choï	310
<b>T</b>	
<b>tartufo</b>	
croque-monsieur al tartufo	298
lombo tartufato	96
ossobuco al tartufo	296
<b>topinambur</b>	
fagiano, mirtilli e topinambur	152
gallo cedrone con verdure dimenticate	264
lombo di lepre con il lardo	
del mio amico Tibola	90
<b>tordo</b>	
pâté di tordi	258
tordo come ortolano	254
<b>trombetta dei morti</b>	
beccaccia con trombette dei morti	270
pâté di fagiano con Dulou	162
ragù di trombette	302
tortilla di trombette	300
<b>tuberina</b>	
cinghiale, acciughe e tuberina	64
<b>U</b>	
<b>uovo</b>	
omelette con agarico violetto	312
tortilla di trombette	300
<b>uva</b>	
beccaccia con uva e porto	274
<b>uvetta</b>	
coniglio con frutta secca	128
<b>V</b>	
<b>ventrigli confit</b>	
funghi invernali, ventrigli e semi	294
<b>vitello</b>	
pâté in crosta qua-qua	202
<b>Z</b>	
<b>zucca butternut</b>	
lepre con cipolle	94
<b>zucca castagna</b>	
zucca e agarico violetto	314



Appendici



Appendici

# INDICE DELLE RICETTE

## CACCIAGIONE DI PELO

### IL CAPRIOLO

cosciotto di capriolo	26
bistecca di capriolo	28
medaglioni di capriolo	30
capriolo e spezie	32
capriolo al cioccolato alla Big Ben	36
arrosto di capriolo	38
capriolo rimaneggiato	40
medaglioni di capriolo all'arrabbiata	42
pâté di capriolo	44

### IL CINGHIALE

il cosciotto di Obelix	58
cinghiale e carote	60
cinghiale del cacciatore	62
cinghiale, acciughe e tuberina	64
arrosto di cinghiale e barbabietola	66
braciole di cinghiale al pepe	68
cinghiale di 7 ore	70
terrina di cinghiale	72

### LA LEPRE

lepre in salmì	86
risotto con lepre e porcini	88
lombo di lepre con il lardo del mio amico Tibola	90
lepre al pepe verde	92
lepre con cipolle	94
lombo tartufato	96
galantina di lepre	98
lepre à la royale	104

## IL CONIGLIO

coniglio arrosto (animi sensibili astenersi)	108
coniglio in gelatina	110
rillettes di coniglio	112
terrina di coniglio	114
lombo in rognonata	116
coniglio alla cacciatore	118
fricassea di coniglio	120
coniglio alla senape	122
coniglio al dragoncello	124
coniglio alla panna	126
coniglio con frutta secca	128

## CACCIAGIONE DI PIUMA

### IL FAGIANO

fagiano con cavolo	150
fagiano, mirtilli e topinambur	152
semplicemente fagiano	154
fagiano in salmì	156
chartreuse di fagiano	158
pâté di fagiano con Dulou	162

### LA PERNICE

perniciotto semplicissimo	166
perniciotto con cavolo	168
perniciotto alla diavola	170
pernice al foie gras	172
la pernice delle pernici	176

## L'ANATRA, L'ALZAVOLA, LA QUAGLIA

anatra arrosto al pepe	188
anatra all'arancia	190
anatra alle olive	192
anatra laccata	194
cosce di anatra alla crema di spugnone	196
alzavola e verdure grigliate	198
pâté in crosta qua-qua	202
quaglia	206

### IL COLOMBACCIO

cassoulet di colombaccio	222
pot-au-feu di colombaccio	224
colombaccio con burro all'aglio	226
colombaccio al foie gras	228
colombaccio confit	230
colombaccio alla diavola	232

### IL PICCIONE

piccione con piselli	234
piccione confit con melagrana	236
piccione con tartine di interiora	238
piccione con dragoncello e prosciutto	240

## L'ALLODOLA, IL TORDO, IL GALLO CEDRONE

allodola in salsa	252
tordo come ortolano	254
allodola alle erbe	256
pâté di tordi	258
gallo cedrone con verdure dimenticate	264
gallo cedrone con un tocco british	265

### LA BECCACCIA

beccaccia con trombette dei morti	270
beccaccia con indivia brasata	272
beccaccia con uva e porto	274
beccacce legate	276

## PER NON TORNARE A MANI VUOTE

porcini sott'olio	288
porcini confit con salame	290
funghi invernali con cervellata al pistacchio	292
funghi invernali, ventrigli e semi	294
ossobuco al tartufo	296
croque-monsieur al tartufo	298
tortilla di trombette	300
ragù di trombette	302
gallinacci con sedano rapa	304
gallinacci al curry	306
cocotte di steccherini dorati	308
steccherini dorati con pak choi	310
omelette con agarico violetto	312
zucca e agarico violetto	314
vellutata di champignon	316
champignon con soia e rucola	318
tortino morbido ai mirtilli	320
tortino di castagne	322
confettura di more	324
succo denso di mora	326
crostate di mirtilli	328
trifle ai mirtilli	330

