

Ristorante Al Cristo – Verona – Patron Luca Famiglietti

Archivio storico reportage:

-> [Master chef del 29 ottobre 2008](#)

Una cosa certa emerge, dalla storia del Cristo, della personalità del patron Luca Famiglietti: giocare in casa non gli piace proprio. Questo lo ha portato a inseguire Titti, la sua fidanzata studentessa di lingue orientali, prima in Cina e poi giù fino in Vietnam. Lì, in pieno centro ad Hanoi compirà insieme alla sua socia la missione di esportare il risotto all'Amarone in estremo oriente, e non è risultato da poco. E' il 1996. Con l'avvento del nuovo millennio Luca e Titti sentono che è ora di tornare in patria, ma non certo per proporre risotto all'Amarone. Con tutta l'esperienza internazionale accumulata, e rilevata una sede storica in pieno centro a Verona, elaborano un linea di cucina semplice, ma di grande efficacia e riconoscibilità. Materia prima di livello stellare trattate il meno possibile (spesso e volentieri il crudo è la migliore opzione), e una varietà infinita di acidità, freschezze e aromi esotici, dall'arancia di Sicilia allo Shichimi Togarashi. L'ultima partita che Luca vuole giocare in trasferta è quella del Pintxos Bistrot: micro-cucina di ispirazione basca di cui tutto è raccontato nel narrativo menù proposto. Luca è abituato alle missioni impossibili, vedremo, tra Veronesi e Vietnamiti chi ha la testa più dura...

Primi Piatti

Ravioli di Pasta Fresca

Cuore di Robiola di Pura Capra , Pecorino Cimbri di Fossa

Punte di Asparagi Croccanti e Funghi Shiitake

Home made Ravioli filled with Goat Cheese

Pecorino Cheese , Cruncy Asparagus and Shiitake Mushrooms

€ 16€. 16

Tagliolini di Farina Integrale di Farro

Ragu'di Quaglia con Coscia e Uovo

Sale alle Spezie

Home Made Whole Wheat Farro Tagliolini Pasta

Quail Ragout with Leg , Egg and Organic Spices Salt

16€. 16

Tagliatelle al Nero di Seppia

Polpa di Granchio della Cornovaglia e Vongole Veraci

Pomodoro Fresco e Sedano Croccante

Black Ink long flat Pasta

Cornwall Crab Meat and Carpet -Shells

Fresh Tomatoes and cruncy Celery

€. 16

Calamari di Pasta Verrigni

Baccala' , Olive Nere e Agrumi di Perpignan

Calamari shaped Verrigni Pasta with salted Cod

Black Olives and Perpignan Citrus Fru

€ 16€. 16

Risotto Carnaroli alle Capesante Atlantiche

Caviale di Riccio e Sale alla Vaniglia di Taha

Risotto with Atlantic Scallops , Sea Urchin Caviar and Vanilla Salt

Min. 2 persone

€. 18