

**Ristorante**  
**OSTERIA DEL VIOLINO**

Via La Tinta,33

PIsa

\*\*\*

Ricetta de LA ROTTA DEL VINO

\*\*\*

**Filetto di gallinella in foglia di cavolo  
verza alla pozzolana**

**Ingredienti per 4 persone:**

4 filetti di gallinella  
4 foglie di cavolo verza tenere e sbollentate  
pomodorini di Pachino  
capperi dissalati  
origano  
olio extravergine d'oliva  
sale e pepe

**Procedimento:**

Mettere a scaldare una padella a bordi abbastanza alti sul fuoco con un filo di olio extravergine d'oliva, aggiungere i pomodorini Pachino a spicchi e i capperi. Avvolgere i filetti di gallinella nelle foglie di cavolo e aggiungerli in padella e far cuocere per 5 minuti servire e guarnire con l'origano.

**LA ROTTA DEL VINO**

mese gastronomico

maggio 2007

**MENU  
DEGUSTAZIONE**

**Rana pescatrice randellata farcita  
con gamberi e carciofini**

\*\*\*

**Maltagliati gamberi e zucchine**

\*\*\*

**Cartoccio di rombo e crostacei in  
carta**

**Oppure**

**Filetto di gallinella in foglia di cavolo  
verza alla pozzolana**

\*\*\*

**Fondente al cioccolato**

€30,00

Bevande escluse

I piatti possono variare a seconda del  
pescato del giorno.