

# PIKNI



sotto l'albero e in tavola



## Chi siamo

Pikniq, nato nel 2013, è stato il primo e unico laboratorio gastronomico e piccolo ristoro in Italia a proporre cibo selvatico a 360°.

Le ricette di Pikniq, preparate a mano e cucinate con materie prime il più possibile biologiche e a km zero, derivano dalla tradizione dei nostri avi e sono “rivisitate” in chiave moderna.

Le più conosciute e amate dai clienti sono confluite in [La Cuoca Selvatica - Storie e Ricette per portare la Natura in Tavola](#), punto di riferimento in Italia per la cucina selvatica.

Vuoi vivere un'esperienza selvatica e imparare a conoscere erbe spontanee, bacche, radici, cortecce, tuberi, alghe?

La proposta di Pikniq si evolve e offre alta cucina selvatica, ovvero una linea gastronomica con ricette originali, naturalmente stagionali, rigorosamente vegetali, anche con rivisitazione di piatti tipici della tradizione italiana e realizzati con tecniche antiche e salutari come, una tra tutte, la fermentazione.

Oggi Pikniq è un ristorante e *bed and breakfast* vicino il lago di Como, a 710 metri s.l.m., e offre:

- pernottamento e prima colazione;
- ristorazione;
- consulenza a 360° sul cibo selvatico, a privati e nel settore della ristorazione;
- corsi di riconoscimento e raccolta cibo selvatico;
- corsi di cucina a base di piante;
- corsi di fitoterapia (tenuti da un erborista qualificato);
- corsi di cosmesi con erbe selvatiche;
- corsi di tecniche di conservazione e preparazione cibo selvatico.

I corsi e le consulenze sono disponibili sia in italiano che in inglese, francese e spagnolo.

Anima di Pikniq è **Eleonora Matarrese**: chef, raccoglitrice, scrittrice, guida turistica e traduttrice.

## Festività selvatiche 2019

In queste festività natalizie puoi ordinare i piatti speciali preparati per le feste e riceverli comodamente a casa tua!

Invia una mail a [info@pikniq.com](mailto:info@pikniq.com) specificando il nome del piatto e la quantità, il giorno in cui vorresti riceverlo e se hai allergie/intolleranze: ti verrà inviato un preventivo e riceverai quanto ordinato pronto per essere messo in tavola... o sotto l'albero, se hai desiderio di stupire i tuoi amici e familiari con un regalo unico e speciale!

Gli ordini si chiudono il 22 dicembre alle ore 13:00.

Riceverai informazioni dettagliate circa gli ingredienti di ogni ricetta e i relativi allergeni.

È possibile ordinare piatti modificati: senza glutine, senza lattosio, senza zucchero, senza sale, etc. Ricorda di specificarlo in fase di ordine!

I nostri contenitori sono biodegradabili e vanno smaltiti nell'umido.

Per ulteriori informazioni contatta Pikniq al numero 0395783445.



# Antipasti



Potatissalad ° insalata di patate lesse con maionese di mandorle, foglie di *Allium vineale*, semi di papavero, aceto di fichi neri con fiori freschi di sambuco - € 6,50 a porzione

*Amuse-bouche* ° cestini di avena ripieni di maionese di mandorle con specie selvatiche in LAB - € 2,00 l'uno

Frittini ° chips selvatiche con il nostro ketchup di cinorrodi e biancospino e erbe selvatiche miste - € 2,00 a porzione

Hummus fucsia ° *Opuntia dillenii*, cicerchie e limone di Sorrento - accompagnato dalle nostre crudité - € 9,00 il vasetto da 250 grammi circa

Hummus classico ° cicerchie, mandorle, *Ægopodium podagraria* - accompagnato dalle nostre crudité - € 8,00 il vasetto da 250 grammi circa

*Coleslaw* con erbe selvatiche del sottobosco, mandarino e melagrana - € 6,00 a porzione

Lampascioni (bulbi di *Muscari comosum*) sott'olio con polveri di radici e cortecce - € 5,00 a porzione



## Primi piatti

Lasagna trevigiana e *Polypodium vulgare* - € 6,50 a porzione

Canederli aglio selvatico, silene<sup>1</sup> e non-formaggi di mandorla - € 3,00 per pezzo

Gnocchi alla romana con cartamo, besciamella di nocciola e faggeole tostate - € 6,00 a porzione

Vellutata di zucca con *Geum urbanum* e crostoni ai semi selvatici - € 5,00 a porzione

*Melokhia* con uva sultanina, pinoli e non formaggio di mandorla - € 5,00 a porzione

---

<sup>1</sup> o una *Brassicacea* selvatica, a seconda della disponibilità





## Secondi piatti

Polpettine di *Opuntia dillenii*, avena, semi misti con misticanza *wild* - € 1,50 al pezzo

Polpettine alle tre mente selvatiche - € 1,00 al pezzo

Polpettine ai funghi porcini e tartufo - € 2,00 al pezzo

Muscolo di grano alla pizzaiola con aromi selvatici - € 7,00 a porzione

Muscolo di grano marinato alle Conifere con funghi, porcini e mirtilli rossi - € 8,00 a porzione

Zucca ripiena di castagne, faggeole, nocciole, con *Geum urbanum* e semi selvatici - € 25,00 al kg

Tortini di cicoriette selvatiche al peperoncino con *Allium* - € 4,50 l'uno

Batata alla Hasselback con Conifere, radici, cortecce - € 5,00 al pezzo

Ricotta di mandorle con San Marzano sott'olio agli aromi selvatici - € 8,00 il vasetto da 250 grammi



## Contorni

Misticanza selvatica: più di cento specie - € 7,00 a porzione

Involtini di sfoglia di riso con specie selvatiche in LAB e polvere di radici e cortecce - € 3,00 l'uno

Radici selvatiche al forno in vincotto di melagrana e polvere di cortecce - € 6,50 a porzione

Fagioli cannellini in ketchup di cinorrodi e drupe di *Schinus molle* - € 6,00 a porzione

Carpaccio di barbabietola e *Ægopodium podagraria* con aceto di lamponi e rose - € 6,00 a porzione

Specie selvatiche in LAB con cracker di ghiande - € 7,00 a porzione

Non formaggi di mandorla e sciroppo di Conifere - € 8,00 a porzione (degustazione di almeno 4 non formaggi)





## I nostri dolci

*Brownies* fave di cacao, crema di mandorle, polvere di bacche, fiori freschi - € 7,00 a porzione

*Milopitakia* al larice e sciroppo di pera - € 3,50 l'una

Strudel di mele renette con crema di mandorle e pistacchi e polvere di radici - € 26,00 al kg

Pan meini mais fioretto e sambuco - € 2,00 l'uno

Crema di mandorle con composta di fragoline di bosco e menta - € 5,00 a porzione

Panna cotta di mandorle con gelatina di rosa e polvere di bacche - € 6,50 a porzione

Tartufi di marzapane con polveri selvatiche - € 1,50 l'uno

# La nostra pasta

- ° Maltagliati carrube e piantaggine - € 12,00 al kg
- ° Tagliatelle all'abete rosso - € 18,00 al kg
- ° Lasagne all'*Opuntia dillenii* - € 25,00 al kg
- ° Pizzocheri al pino mugo - € 20,00 al kg

# I nostri taralli

- ° *Opuntia dillenii*, *Allium vineale*, origano di montagna - € 5,00 il sacchetto
- ° Carrube e alloro - € 4,50 il sacchetto
- ° Semi di aglio orsino, San Marzano, polvere di foglie di capperro - € 4,50 il sacchetto
- ° Curcuma e *Perilla frutescens* - € 4,50 il sacchetto

# I nostri biscotti

- ° *Shortbread* riso, mandorla e abete rosso - € 25,00 al kg
- ° Cuori fave di cacao, mandarino, finocchietto selvatico - € 25,00 al kg
- ° Mandarino, critmo, cumino dei prati - € 25,00 al kg
- ° Fave di cacao, *Geum urbanum*, *fleur de sel* - € 25,00 al kg
- ° Taralli dolci *pepparkaka* con drupe di *Schinus molle*, *Geum urbanum*, zenzero - € 25,00 al kg





*speciale menu di Natale*





# Speciale menu di Natale

- ° sformato di pasta sfoglia con erbe selvatiche miste - € 25,00 al kg
- ° sgagliozze alle Conifere - € 1,50 al pezzo
- ° popizze selvatiche - € 1,00 al pezzo
- ° cartellate selvatiche salate - € 30,00 al kg
- ° girelle selvatiche agli alberi del bosco - € 1,50 al pezzo
- ° *spanakopita* all'ortica e non formaggio di mandorle - € 6,00 al pezzo
- ° panettone gastronomico con farcitura selvatica<sup>2</sup> - € 35,00 al kg
- ° antipasti misti a base di specie selvatiche fermentate - € 2,00 al pezzo
- ° *pâté plant-based* con aromi selvatici - € 10,00 per 250 grammi
- ° burro<sup>3</sup> alla senape selvatica - 7,00 per 250 grammi
- ° cotolette di borragine in *panko* ai semi selvatici - € 1,50 l'una
- ° “spinaci” di ortica al “burro” di mandorla al tartufo - € 6,00 a porzione
- ° cavoletti di Bruxelles con non formaggio di mandorla erborinato e zafferano - € 7,00 a porzione
- ° cotechino *plant-based* in sfoglia alle Conifere e lenticchie di Castelluccio agli aromi selvatici - € 9,00 a porzione
- ° crocchette di patate alla piantaggine - € 1,50 al pezzo
- ° crema spalmabile di non formaggio di mandorla ai petali di topinambur - € 5,00 a porzione
- ° guacamole all'*Ægopodium podagraria* con drupe di *Schinus molle* - € 5,00 a porzione
- ° maionese di mandorle all'aglio orsino - € 6,00 per 100 grammi circa
- ° gelatina di Moscato e Conifere - € 7,00 per 100 grammi circa
- ° gelatina di *mulled wine* con *Geum urbanum* e *Schinus molle* - € 8,00 per 100 grammi circa
- ° gelatina di olivello spinoso e petali di fiori - € 7,50 per 100 grammi circa
- ° non-formaggi all'ossicocco, al pepe nero e tartufo - € 10,00 al pezzo (circa 200 grammi)
- ° panettoncini *plant-based* con aromi selvatici - € 40,00 al kg
- ° frittelle di sambuco al “vino” di fiori - € 2,00 al pezzo
- ° crema per pandoro mandorla, *Geum urbanum*, petali di fiori - € 5,00 per 100 grammi

---

<sup>2</sup> a scelta in fase di prenotazione.

<sup>3</sup> burro vaccino. Su richiesta anche burro di mandorle.

- ° cookies cioccolato bianco e olivello spinoso - € 27,00 al kg
- ° cartellate al vincotto di fichi - € 30,00 al kg
- ° cartellate al “miele” di tarassaco - € 30,00 al kg
- ° cartellate all'*Opuntia dillenii* con “miele” di tarassaco - € 35,00 al kg
- ° croccante di mandorle o nocciole al *Geum urbanum* - € 25,00 al kg
- ° croccante di noci al *Geum urbanum* rivestito di cioccolato fondente - € 40,00 al kg



*Auguri di buone feste da  
Pikniq!*

