

*Antichi Menù
Italiani dell'Ottocento*

*Illustrati in occasione della conferenza:
"Il menù nella tradizione gastronomica italiana"*

*Paceco, Biblioteca Comunale,
giovedì 3 febbraio 2005*

PALAZZO PROVINCIALE (EX REGGIA) DEI PORTICI

LUNCH

Il Consiglio Provinciale di Napoli
Ai componenti il
Congresso Geodetico Internazionale
20 Ottobre 1883

MENU'

Huitres
(ostriche)
Consommè
Petites bouchées à la Monglas
(Bocconcini alla Monglas)
Mayonnaises de Poissons
(Maionese di pesci)
Filets piqués au petits pois
(Filetti lardellati ai pisellini)
Galantines de Perdrix au chaudfroid
(Galantine di pernice al caldofreddo)

Punch au Marasquin

Dindons rôtis flanqués de gibier
(Tacchini arrosto accompagnati da selvaggina)
Salade de Saison
(Insalata di stagione)
Charlotte à la Marguerite
Glaces à la Napolitaine
(Gelati alla napoletana)
Dessert
Cafè
Liqueurs
Cigares

VINI

Borgogna Bianco – Barsac
Bordeaux Rosso – Château Lafitte
Champagne Mët et Chandon

MENÙ REALE DEI SAVOIA

Napoli, 20 febbraio 1882

Huitres

Potage Royale à la Faubonne

Tartelettes à la John-Bull et attereaux

(Crostatine alla John-Bull e attereaux)

Langouste du Golfe à l'Américaine

(Aragosta del Golfo all'Americana)

Longe de veau à la Rothschild, sauce Financière

(Lombata di vitello alla Rothschild, salsa alla finanziaria)

Sùpreme de volaille à la Bohémienne

(Filetti di pollo alla Bohémienne)

Levraut à la Clèopâtre

(Leprotto alla Cleopatra)

PUNCH à LA ROMAINE

Petits pois à l'Anglais

(Pisellini all'inglese)

Rôt: Dindonneaux: Salade à la Japonaise

(Arrosti: Tacchini: Insalata alla giapponese)

Gâteau du Soleil

(Torta del sole)

DESSERT

Glace: Framboise à la crème Vanille

(Gelato: Lamponi alla crema vaniglia)

VINI

Capri bianco

Barolo di Polenzo 1886

Steiberg Cabinet

Champagne Grand Crèmant

Moscato di Siracusa

MENU' REALE

Napoli, 20 gennaio 1884

Huites - Porto 1847

Potage à la Chasseur aux quenelles

(Potage alla cacciatore alla Chenella)

Petits boudins à la Richelieu et Rissoles

(Piccoli budini alla Richelieu e Rissole)

Merlan à l'Hollandaise

(Nasello all'olandese)

Filet de boeuf à la Flamande

(Filetto di bue alla fiamminga) - Château Lafite

Canards aux olives

(Anatra alle olive)

Jambon Jork à la gelée

(Prosciutto alla Jork in gelatina)

Timbales de macaronis à la Financiere

(Sformato di maccheroni alla finanziaria)

Haricots verts santès

(Fagiolini verdi saltati)

Punch à la Romaine |Grand Crémant

Chapons truffè

(Capponi tartufati)

Salade à la maïonnaise

Gâteau Moka - Moscato di Siracusa

(Torta Moka)

Glace à l'ananas

(Gelato all'ananas)

**PRANZO PER LE NOZZE
DEL
PRINCIPE GREUTHER**

Hotel Royal Des Etrangers
Napoli, 1° febbraio 1905

Assiettes d'Huîtres
(Piatti di ostriche)
Consommè Printanier Royal
Filets de Poisson à la Mornay
(Filetti di pesce alla Mornay)
Contrefilet de boeuf Massena
(Controfiletto di bue Massena)
Poulet Roti en cocotte
(Pollo cotto in tegame)
Salade
Parfait au café
(Parfait al caffè)
Gateau de mariage
(Torta degli sposi)
Dessert parisien

VINI

Capri blanc
Chianti Stravecchio
Champagne St. Marceaux

LIQUEURS

MENU'
24 luglio 1897

Ostriche
Vermicelli al pomodoro, con vongole.
Pesce bollito con salsa alla maionnese
Carne alla genovese con contorno
Fagiolini e carciofi
Pollo arrosto
Insalata
Gelato di crema
Formaggio
Frutta
Caffè e liquori

VINI
Capri bianco
Vino da pasto
Falerno
Champagne frappè

MENU'
Napoli, 3 febbraio 1891

Huîtres
Consommè
Petites Timbales de macaroni à la financière
(Timbaletti di maccheroni alla finanziaria)
Saumon garni, sauce mayonnaise
(Salmone guarnito alla salsa maionese)
Chaud-froid de Faisans
(Caldo freddo di fagiani)
Pâtè de Bècasses à l'aspic
(Patè di beccaccini in gelatina)
Salade russe
(Insalata russa)
Gigot de Prèsalè rôti
(Cosciotto di agnello arrostito)
Mousse à la crème

DESSERT

MENU'

Consommè en tasses
Sandwicks variès
(Sandwichs vari)
Petits patè au jus
(Piccoli patè al sugo)
Saumon du Rhin, sauce tartare
(Salmone del Reno alla salsa tartara)
Foie-gras en croûte à la gelèe
(Fegato d'anatra in crosta in gelatina)
Chaud-froid de faisans
et mauviettes à la Renaissance
(Caldo freddo di fagiani
e allodole alla maniera rinascimentale)
Rôt: Poulardes – Salade Italienne
(Arrosto: Pollastre con insalata all'italiana)
Chalet Chinois garni de gènoise
(Chalet cinese guarnito di pasta alla genovese)
Gros baba aux fruit
(Grosso babà ai frutti)

VINI

Marsala
Barolo
Champagne

MENU'
Napoli, 5 febbraio 1902

Consommè

Terrines de macaroni à la Prince de Galles
(Terrine di maccheroni alla principe di Galles)

Filets de Sôles à l'Jtalienne
(Filetti di sogliole all'Italiana)

Longe de veau à la Printanière
(Lombata alla Printanière)

Mousse de Jambon
(Mousse di prosciutto)

Galantine de Pintade à la Montargis
(Galantine di Pintade alla Montargis)

Bomba d'ananas
Gâteau à l'orange

Dessert

MENU' REALE

Roma, 8 febbraio 1886

Consommè

Sandwicks variès et petits pains à la Russe
(Sandwicks vari e piccoli panini alla russa)

Saumon de la Loire – Sauce tartare
(Salmone della Loira alla salsa tartara)

Jambon de Modène à la gelée
(Prosciutto di Modena in gelatina)

Perdreux à la Pèrigord
(Pernici alla Perigord)

Hure de Sanglier truffèe
(Soppressata di cinghiale tartufata)

Buisson de langouste
(Cupola di aragosta)

Patè de foie-fras de Strasbourg
(Patè di fegato d'oca alla Strasburgo)

Poulardes rôties – Salade à l'Italienne
(Pollastre arrostate con insalata all'italiana)

Rocher à la Moderne

Savarin aux fruits
(Torta Savarin alla frutta)

VINI

Riesling

Bordeaux Saint Emilion

Champagne crèmant

PRANZO OFFERTO A S.E. FRANCESCO CRISPI

Presidente del Consiglio dei Ministri

Torino 25 ottobre 1887

(stampato dalla Tipografia Reale Paravia)
servito da Bernardo Sogno nel Teatro Regio

Minestra Crema d' Asparagi
Salmone del Reno in salsa Italiana
Filetti di bue alla Francese
Pollastre allo stragone
Salmis di lepre alla Piemontese

Punch alla Romana

Cardi alla Rossini
Fagiani allo spiedo
Insalata Cappuccina
Babà diplomatico ai frutti
Bomba alla Siciliana

Frutta – Caffè – Liquori

Piemonte da pasto – Marsala Vergine
Barolo 1880 – Champagne
Ciambava 1842

Concerto

Orchestra di 80 Professori
diretta dal
Maestro Cav. Giovanni Bolzoni
Direttore del Liceo Musicale

Rossini – Sinfonia Gazza Ladra
Bizet – Ouverture Patrie
Bolzoni – Idillio campestre
Catalani – Valtzer dell'Eda
Verdi – Sinfonia I Vespri Siciliani
Brahms – Danze Ungheresi
Wagner – Marcia del Tannhauser

DINER
Mugnano 9 novembre 1902

Huitres du Fusaro
(Ostriche di Fusaro)
Printanier au consommé
(Brodo alla Printanier)
Terrine de macaronis Prince de Naples
(Terrina di maccheroni alla Principe di Napoli)
Loup de mer sauce Tartare
(Lupini alla salsa tartara)
Pièce de veau à la godard sauce au Madera
(pezzi di vitello alla godard con salsa al Madera)
Asperges en branche sauce Supreme
(asparagi in rametti con salsa Supreme)
Poulard à la Broche
(Pollastra allo spiedo)
Salade Nouvelle
(Insalata novella)
Tourte madeleine à la creme Nugat
(Torta madeleine alla crema di nocciole)
Fromage

—
Dessert

Fruits

Compote au marasquin

Petits fours et bonbons

Café

—
Vins

Chablis – Bordeaux – Posillipo vieux

Champagne sec – Liqueurs