

CATEGORIA	ARTICOLO/PRODOTTO	Peso minimo garantito	INGREDIENTI	GLUTINE	CROSTACEI	UOVA	PESCE	ARACHIDI	SOIA	LATTE	SEDANO	SENAPE	LUPINI	FRUTTA A GUSCIO	SESAMO	MOLLUSCHI	SOLFITI	RICETTA SENZA GLUTINE	RICETTA VEGETALE	RICETTA SENZA LATTOSIO	PRODOTTO ABBATTUTO O CONS. A -20° ALL'ORIGINE	
L'ANTIPASTO	LA TERRINA DI FOIE GRAS Terrina di foie gras con composta di pere, zenzero e curcuma	120 gr	Foie gras di anatra, sale, pepe, vino bianco, pere abate, zucchero, vino bianco, limone, zenzero e curcuma, Farina 00, burro, uovo, tuorli d'uovo, zucchero, lievito di birra, sale.	X		X				X							X					
	IL GAMBERO Gamberi, hummus di ceci, fave, asparagi e cipollina	120 gr	Gamberi, ceci, acqua, limone, olio extravergine oliva, sale, pepe nero, curcuma, timo, scorza arancia, fave, asparagi verdi, erba cipollina, alloro.		X																	
	IL CULATELLO Culatello e salame di nostra selezione con giardiniera in agrodolce	200 gr	Carne di suino, sale, pepe, destrosio, cavolfiori, carote, cipolle peperoni rossi, peperoni gialli aceto bianco.															X				
	IL POLPO Polpo con vinaigrette di patate, fagiolini e salsa al prezzemolo	200 gr	Polpo, patate, acqua, aceto di vino bianco, olio extravergine d'oliva, sale, pepe nero, cipolla bionda, fagiolini, prezzemolo.														X	X				
	LA CROSTATA Crostata con asparagi, agretti e Parmigiano	220 gr	Farina tipo 00, burro, uova, sale, latte, parmigiano, asparagi, agretti.	X		X				X												
	L'UOVO Uovo morbido con spuma di patate, asparagi, terra di bosco e tartufo nero	200 gr	Uovo, patate, acqua, cipolle, panna, sale, asparagi, farina tipo 00, burro, farina di nocciole, zucchero, porcini secchi, tartufo nero, salsa al vino rosso (ossa di manzo e vitello, cipolla, sedano, carota, acqua, rosmarino, salvia, zucchero, vino rosso).	X		X			X	X	X				X			X				
IL CRUDO DI MARE Crudo di branzino, ricciola, salmone e gamberi rossi con vinaigrette di lampone, lime e peperoncino	180 gr	Branzino, ricciola, salmone, gamberi rossi, olio extravergine d'oliva, sale, pepe nero, purea di lampone, aceto di vino rosso, zucchero, lime, peperoncino, finocchio, songino.		X		X											X					

IL PRIMO PIATTO	IL RAVIOLO Ravioli con sfoglia all'uovo, asparagi, crema allo zafferano e maggiorana	250 gr	Farina tipo 00, uovo, asparagi, burro, zafferano, parmigiano, acqua, maggiorana, sale, pepe, panna, latte.	X		X				X												
	LA LASAGNETTA Lasagnette di pasta fresca con melanzane, zucchine, ricotta e pomodorini al timo	300 gr	Farina tipo 00, uovo, latte, panna, burro, parmigiano, melanzane, zucchine, ricotta, pomodori, olio extravergine d'oliva, sale, pepe nero, timo.	X		X				X												
	IL TORTELLO Tortelli di pasta fresca con guazzetto di dentice e calamari	250 gr	Farina tipo 00, uova, patate, ricotta, pomodoro, calamari, dentice, branzino, ombrina, cipolla, sedano, carote, astice, gamberi, sale, pepe nero, vino bianco.	X	X	X	X				X	X					X	X				
	IL RISOTTO Risotto con asparagi bianchi e verdi, fonduta di Robiola ai tuorli d'uovo	300 gr	Riso Carnaroli, brodo(acqua, sedano, carote, cipolla, zafferano, pollo, vitello, sale), burro, parmigiano reggiano, vino bianco, asparagi verdi, asparagi bianchi, robiola (latte, sale, caglio), latte, farina tipo 00, tuorli d'uovo.	X		X					X	X						X				
	LA ZUPPETTA Zuppetta di pesce di mare	400 gr	Polpo, seppia, mazzancolle, cozze, rombo e pescatrice.		X		X					X					X	X	°		°	°

IL PESCE	IL MERLUZZO Merluzzo con crema di piselli, agretti e profumo di limone	280 gr	Merluzzo, sale, olio extravergine d'oliva, pepe nero, piselli, agretti, limone, zucchero.				X														
	IL ROMBO Rombo con asparagi, funghi bianchi e fumetto al Franciacorta	280 gr	Rombo, asparagi, funghi bianchi, sale, pepe nero, olio extravergine d'oliva, vino bianco, fumetto di pesce (pesce bianco, acqua, sedano, cipolle, prezzemolo, sale), panna, burro.				X			X	X							X			
	L'OMBRINA Ombrina con piccoli pomodori, fagiolini, olive taggiasche e basilico	280 gr	Ombrina, pomodori, olio extravergine d'oliva, sale, pepe nero, zucchero, timo, fagiolini, olive taggiasche, basilico, vino bianco, fumetto di pesce (pesce bianco, acqua, sedano, cipolle, prezzemolo, sale).				X				X							X			
	I CROSTACEI Tegame di scampi, astice, mazzancolle e ristretto di crostacei	400 gr	Scampi, astice, mazzancolle, cipolle, sedano, carote, peperoni rossi e gialli, zucchine, prezzemolo, pomodoro, olio d'oliva extra vergine, sale e pepe.		X							X						X			

LA CARNE E...	L'AGNELLO Agnello al mirto con carciofi, pomodoro fondente, e olive taggiasche	350 gr	Agnello, mirto, olio extravergine d'oliva, sale, pepe nero, carciofi, vino bianco, pomodori, zucchero, timo, olive taggiasche, salsa al vino bianco (ossa di agnello, cipolla, sedano, carota, acqua, rosmarino, salvia, zucchero, vino bianco).								X							X				
	IL MAIALINO Maialino al miele d'acacia e pepe nero con cremoso al cavolo rosso, peperoni e indivia	300 gr	Maialino da latte, miele, sale, pepe nero, olio extravergine d'oliva, cavolo rosso, acqua, cipolla, aceto di lamponi, peperoni, zucchero, peperoncino, aceto di vino rosso, indivia, salsa al vino bianco (ossa di manzo e vitello, cipolla, sedano, carota, acqua, rosmarino, salvia, zucchero, vino bianco).								X							X				
	IL GALLETTO Galletto ruspante al timo con crema di ceci, agretti e fave	300 gr	Galletto, timo, sale, pepe nero, olio extravergine d'oliva, ceci, acqua, cipolla, alloro, curcuma, limone, coriandolo, paprika affumicata, cumino, agretti, fave, salsa al vino bianco (ossa di manzo e vitello, cipolla, sedano, carota, acqua, rosmarino, salvia, zucchero, vino bianco).								X							X				
	LA SCALOPPA DI FOIE GRAS Scaloppa di foie gras con mele, mango e amaretto	200 gr	Foie gras di anatra, sale, pepe, vino bianco, mele, zucchero, vino bianco, limone, curcuma, mango, amaretti (farina di mandorle, emelline, zucchero, albumi d'uova), burro.			X				X					X			X				
	LA TAGLIATA Tagliata di manzo al dragoncello con ricotta al basilico, cicoria e carote al cumino	400 gr	Manzo, sale, pepe nero, olio extravergine d'oliva, burro, dragoncello, ricotta (latte, sale, caglio), basilico, cicoria, carote, cumino, salsa al vino bianco (ossa di manzo e vitello, cipolla, sedano, carota, acqua, rosmarino, salvia, zucchero, vino bianco).								X	X						X				
	LA COTOLETTA Cotoletta alla milanese con patate al rosmarino	400 gr	Costoletta di vitello, pane grattugiato, uova, burro chiarificato, patate, rosmarino, sale e pepe.	X		X					X											
	IL TEGAME DI VERDURE Tegame di verdure di primavera	450 gr	Cavolo rosso, cipolla, acqua, aceto di lamponi, fagiolini, pomodori, asparagi, barba dei frati, indivia, peperoni, cipollotti, fave, carote.															X				

IL DOLCE	Sacher	240 gr	Uova, burro, cioccolato di copertura (zucchero, fave di cacao, burro di cacao, lecitina di soia, aroma di vaniglia), farina tipo 00, mandorle, glucosio, confettura di albicocche.	X		X			X	X				X							
	Meringata alla vaniglia	240 gr	Uova, farina tipo 00, zucchero, fecola di patate, burro, latte, miele, amido di riso, aroma limone.	X		X			X	X											
	Tartufina	240 gr	Uova, farina tipo 00, zucchero, fecola di patate, burro, latte, miele, amido di riso, cioccolato di copertura (zucchero, fave di cacao, burro di cacao, lecitina di soia, nocciole, latte in polvere, aroma di vaniglia), rum.	X		X			X	X				X				X			
	Crostata di frutta	240 gr	Farina tipo 00, burro, zucchero, latte, uova, fecola di patate, fragole, lamponi, kiwi, mele e vaniglia in bacche.	X		X				X											
	Selezione di praline fondenti	220 gr	Fave di cacao, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, burro di cacao, latte, sale, estratto naturale di vaniglia, estratto di caffè, nocciole, pistacchi, mandorle, purea di ribes nero, scorza di arancia candita in polvere, granella di fragole, lecitina di soia, noce di cocco.						X	X					X			°			
	La Mimosa ai lamponi	240 gr	Uova, farina tipo 00, zucchero, fecola di patate, burro, latte, miele, amido di riso, aroma limone, lamponi.	X		X				X											
	La Cheese Cake alle fragole	240 gr	Farina tipo 00, zucchero, latte, panna, burro uova, fecola di patate, amido di riso, vaniglia in bacche, formaggio fresco (latte, crema di latte, caglio, sale Conservante potassio sorbato), fragole.	X		X				X								X			
	La Zuppa Inglese	450 gr	Uova, farina tipo 00, zucchero, latte, amido di riso, miele, cioccolato fondente (zucchero, fave di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di soia, aroma vaniglia), alchermes.	X		X			X	X								X			
	Il Tiramisù	450 gr	Uova, fecola di patate, zucchero, miele, amido di riso, latte, panna, mascarpone, caffè, cacao in polvere.			X				X									°		
	LA VENEZIANA Veneziana alle mandorle con frutti di bosco e cioccolato bianco	500 gr	Farina tipo 00, burro, tuorli d'uovo, zucchero, lievito naturale, miele d'acacia, frutti di bosco, zucchero, amido di mais, glucosio, albume, mandorle, armelline, sale vaniglia, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, latte in polvere, emulsionante lecitina di soia, aroma vaniglia).	X		X			X	X				X							
	LA PICCOLA PASTICCERIA	220 gr	Zucchero, uova, acqua, farina super p, burro, sale, maizena, latte, farina 00, tuorli d'uovo, panna, glucosio, pasta pistacchio (pistacchio), albumi d'uovo, farina 0, fecola di patate, granella di pistacchio, lampone, zucchero a velo, farina tipo b.	X		X				X				X							

CATEGORIA	ARTICOLO/PRODOTTO	Peso minimo garantito	INGREDIENTI	GLUTINE	CROSTACEI	UOVA	PESCE	ARACHIDI	SOIA	LATTE	SEDANO	SENAPE	LUPINI	FRUTTA A GUSCIO	SESAMO	MOLLUSCHI	SOLFITI	RICETTA SENZA GLUTINE	RICETTA VEGETALE	RICETTA SENZA LATTOSIO	PRODOTTO ABBATTUTO O CONS. A -20° ALL'ORIGINE
MENÙ DEGUSTAZIONE TERRA FERMA 600 gr (minimo per 2 persone)	LA TERRINA DI FOIE GRAS Terrina di foie gras con composta di pere, zenzero e curcuma		Foie gras di anatra, sale, pepe, vino bianco, pere abate, zucchero, vino bianco, limone, zenzero e curcuma, Farina 00, burro, uovo, tuorli d'uovo, zucchero, lievito di birra, sale.	X		X				X							X				
	LA LASAGNETTA Lasagnette di pasta fresca con melanzane, zucchine, ricotta e pomodorini al timo		Farina tipo 00, uovo, latte, panna, burro, parmigiano, melanzane, zucchine, ricotta, pomodori, olio extravergine d'oliva, sale, pepe nero, timo.	X		X				X											
	IL MAIALINO Maialino al miele d'acacia e pepe nero con cremoso al cavolo rosso, peperoni e indivia		Maialino da latte, miele, sale, pepe nero, olio extravergine d'oliva, cavolo rosso, acqua, cipolla, aceto di lamponi, peperoni, zucchero, peperoncino, aceto di vino rosso, indivia, salsa al vino bianco (ossa di manzo e vitello, cipolla, sedano, carota, acqua, rosmarino, salvia, zucchero, vino bianco).								X						X				
	IL DOLCE Cheese Cake alle fragole		Farina tipo 00, zucchero, latte, panna, burro uova, fecola di patate, amido di riso, vaniglia in bacche, formaggio fresco (latte, crema di latte, caglio, sale Conservante potassio sorbato), fragole.	X		X				X							X				
	IL PANE La nostra selezione di pane		Farina di grano tenero, materia grassa (oli e grassi vegetali non idrogenati (palma, plmisto, coprah)), acqua, burro concentrato, aromi naturali (latte), emulsionante (E471), sale, regolatore di acidità (E330), colorante (carotenici di origine naturale), acqua, zucchero, lievito, gutine di grano tenero, uova, sale, aroma naturale (latte), colorante (carotenici di origine naturale), agente trattante della farina (E300), enzima. Farina di grano tenero tipo 0, acqua, malto, sale, lievito, farina di grano tenero tipo 00, farina d'orzo e segale tostata, semi misti (8%: girasole, lino, sesamo), farina (gritz) di soia.	X		X			X	X				X	X	X					

MENÙ DEGUSTAZIONE BREZZA DI MARE 520 gr (minimo per 2 persone)	IL CRUDO Crudo di branzino, ricciola, salmone e gamberi rossi con vinaigrette di lampone, lime e peperoncino		Branzino, ricciola, salmone, gamberi rossi, olio extravergine d'oliva, sale, pepe nero, purea di lampone, aceto di vino rosso, zucchero, lime, peperoncino, finocchio, songino.		X		X										X				
	IL TORTELLO Tortelli di pasta fresca con guazzetto di dentice e calamari		Farina tipo 00, uova, patate, ricotta, pomodoro, calamari, dentice, branzino, ombрина, cipolla, sedano, carote, astice, gamberi, sale, pepe nero, vino bianco.	X	X	X	X			X	X					X	X				
	L'OMBRINA Ombрина con piccoli pomodori, fagiolini, olive taggiasche e basilico		Ombрина, pomodori, olio extravergine d'oliva, sale, pepe nero, zucchero, timo, fagiolini, olive taggiasche, basilico, vino bianco, fumetto di pesce (pesce bianco, acqua, sedano, cipolle, prezzemolo, sale).				X				X						X				
	IL DOLCE Mimosa ai lamponi		Uova, farina tipo 00, zucchero, fecola di patate, burro, latte, miele, amido di riso, aroma limone, lamponi.	X		X				X											
	IL PANE La nostra selezione di pane		Farina di grano tenero, materia grassa (oli e grassi vegetali non idrogenati (palma, plmisto, coprah)), acqua, burro concentrato, aromi naturali (latte), emulsionante (E471), sale, regolatore di acidità (E330), colorante (carotenici di origine naturale), acqua, zucchero, lievito, gutine di grano tenero, uova, sale, aroma naturale (latte), colorante (carotenici di origine naturale), agente trattante della farina (E300), enzima. Farina di grano tenero tipo 0, acqua, malto, sale, lievito, farina di grano tenero tipo 00, farina d'orzo e segale tostata, semi misti (8%: girasole, lino, sesamo), farina (gritz) di soia.	X		X			X	X				X	X	X					

MENÙ DEGUSTAZIONE SANTA PASQUA 2021 850 gr (minimo per 2 persone)	1 bottiglia ogni 2 pers. Prosecco Extra Brut San Venanzio																					
	IL GAMBERO Gamberi con pesto di zucchine e basilico	40 gr	Gamberi, pane (Farina tipo 00, acqua, lievito, sale, olio d'oliva, malto), zucchine, basilico, olio d'oliva, sale, gelatina in polvere.	X	X																	
	L'UOVO Uovo morbido con agretti, cremoso di patate e astice	150 gr	Uovo, astice, agretti, patate, cipolla, acqua, sale, olio extravergine d'oliva, pepe nero, burro.		X	X					X											
	IL RAVIOLO Ravioli di asparagi, maggiorana e zabaione salato	200 gr	Farina 00, uova, asparagi, patate, ricotta (siero di latte, latte, sale), maggiorana, burro, zabaione salato (tuorli, d'uova, amido di riso, marsala, vino bianco, sale, zucchero).	X		X				X								X				
	L'AGNELLO Agnello al mirto con tortino di carciofi, cipollotti e taccole	250 gr	Agnello, mirto, salsa al vino bianco (ossa di manzo e vitello, cipolla, sedano, carota, acqua, rosmarino, salvia, zucchero, vino bianco), patate, cipollotti, carciofi, taccole, curcuma, sale, pepe nero, olio extravergine d'oliva, burro.							X	X							X				
	IL DOLCE Cheese Cake alle fragole	110 gr	Farina tipo 00, zucchero, latte, panna, burro uova, fecola di patate, amido di riso, vaniglia in bacche, formaggio fresco (latte, crema di latte, caglio, sale Conservante potassio sorbato), fragole.	X		X				X								X				
	IL PANE La nostra selezione di pane	100 gr	Farina di grano tenero, materia grassa (oli e grassi vegetali non idrogenati (palma, plmisto, coprah)), acqua, burro concentrato, aromi naturali (latte), emulsionante (E471), sale, regolatore di acidità (E330), colorante (carotenici di origine naturale), acqua, zucchero, lievito, gutine di grano tenero, uova, sale, aroma naturale (latte), colorante (carotenici di origine naturale), agente trattante della farina (E300), enzima. Farina di grano tenero tipo 0, acqua, malto, sale, lievito, farina di grano tenero tipo 00, farina d'orzo e segale tostata, semi misti (8%: girasole, lino, sesamo), farina (gritz) di soia.	X		X			X	X				X	X	X						

MENÙ DEGUSTAZIONE HAPPY HOUR BOX (minimo per 2 persone)	Salmone marinato all'aneto e pepe rosa Gamberi al timo limone Crostata di carote, mandorle e cumino Crostata di zucchine, pomodoro e origano Battuto di manzo con senape in grani e cuore di sedano Terrina di galletto con salsa di tonno Risotto con asparagi, fonduta di Robiola e tuorlo d'uovo Nuvola alla frutta In abbinamento: Quintessenza Brut Medici Ermete	1000 gr	Uova, farina tipo 00, latte, salmone, aneto, pepe rosa, gelatina in polvere, gamberi, timo, limone, carote, zucchine, mandorle, cumino, pomodoro, origano, manzo, senape, sedano, galletto, tonno, olio di semi di girasole, riso carnaroli, burro, asparagi, Robiola, zucchero, latte, amido di riso, frutta fresca.	X	X	X	X		X	X	X	X		X			X				
---	--	---------	---	---	---	---	---	--	---	---	---	---	--	---	--	--	---	--	--	--	--

CATEGORIA	ARTICOLO/PRODOTTO	Peso minimo garantito	INGREDIENTI	GLUTINE	CROSTACEI	UOVA	PESCE	ARACHIDI	SOIA	LATTE	SEDANO	SENAPE	LUPINI	FRUTTA A GUSCIO	SESAMO	MOLLUSCHI	SOLFITI	RICETTA SENZA GLUTINE	RICETTA VEGETALE	RICETTA SENZA LATTOSIO	PRODOTTO ABBATTUTO O CONS. A -20° ALL'ORIGINE	
SECONDI PIATTI	Fantasia di verdure d'autunno.	450 Gr	Zucca gialla, broccoli, carciofi, bietole, cavolfiori, topinabour, verze e castagne.															°	°	°		
	Galletto ruspante, crema di mais, mandorle, verza e topinabour.	350 Gr	Galletto, farina di mais gialla, farina di mandorle, acqua, sale, pepe, cavolo verde, topinambur, salsa al vino bianco (ossa di manzo e vitello, cipolla, sedano, carota, acqua, rosmarino, salvia, zucchero, vino bianco).								X						X					
	Mailino da latte alla senape in grani, catalogna, uvette e cipolle al miele.	350 Gr	Mailino, senape in grani, catalogna, uvetta sultanina, cipolle, miele, sale, pepe nero, salsa al vino bianco (ossa di manzo e vitello, cipolla, sedano, carota, acqua, rosmarino, salvia, zucchero, vino bianco).								X	X					X					
	Coniglio arrosto, crema di papate, e paprika, zucchine e semi di lino.	350 Gr	Coniglio, speck, patate, cipolle, acqua, paprika affumicata, zucchine, semi di lino, farina 00, sale, pepe nero, salsa al vino bianco (ossa di manzo e vitello, cipolla, sedano, carota, acqua, rosmarino, salvia, zucchero, vino bianco).	X							X						X					
	Tagliata di manzo al peperoncino, con zucca gialla in agrodolce e scarola.	400 Gr	Manzo, peperoncino, peperoni, zucca gialla, zucchero, acqua, vino bianco, aceto bianco, ginepro, chiodi di garofano, pepe nero, alloro, timo, scarola, sale, pepe nero, salsa al vino bianco (ossa di manzo e vitello, cipolla, sedano, carota, acqua, rosmarino, salvia, zucchero, vino bianco).								X						X					
	Guancia di vitello in lenta cottura con polenta integrale, farro e porcini.	400 Gr	Guancia di vitello, cipolla, carota, fondo di vitello, funghi porcini, prezzemolo, vino bianco, olio di oliva extravergine, sale e pepe.									X						x	°		°	°
	Cotoletta alla milanese con patate al rosmarino.	400 Gr	Costoletta di vitello, farina bianca tipo 00, pane grattugiato, uova, burro chiarificato, patate, rosmarino, sale e pepe.	x		x					x											
	Costoletta di cervo al ginepro con sedano rapa, cavolo rosso, castagne e composta di prugne.	350 Gr	Cervo, sedano rapa, cavolo rosso, cipolla rossa, mela Granny Smith, arancia, zucchero, vino rosso, ginepro, prugne, limone, salsa al vino rosso (ossa di manzo e vitello, cipolla, sedano, carota, acqua, rosmarino, salvia, zucchero, vino rosso).									X						X				
	Scaloppa di foie gras con pere, vaniglia e maionese di nocciole.	280 Gr	Foie gras d'anatra, sale, pepe, vaniglia in polvere, pere abate, zucchero, limone, vino bianco, nocciole, acqua, olio di semi di girasole, olio d'oliva.												X			X				°
	La nostra selezione di formaggi.	250 Gr	Latte, latte di pecora, latte di capra, caglio sale.								X								°			
Grande & Reale IL CRUDO DI MARE: Scampi, gamberi rossi, gamberi viola, gambero rosa con gazpacho e guacamole, ostriche Gillardeau, ricciola e branzino con note al bergamotto, finocchietto e pepe di Timut, tartara di salmone con caviale Kaluga, cipollina, panna acida		Scampi, gamberi rossi, gamberi viola, gamberi rosa, gaspacho e guacamole, olio d'oliva, sale, ostriche Gillardeau, ricciola, branzino, bergamotto, finocchietto, pepe di Timut, salmone, caviale Kaluga, cipollina, panna acida.		x		x										x	x					

PASTICCERIA	Sacher	240 Gr	Uova, burro, cioccolato di copertura (zucchero, fave di cacao, burro di cacao, lecitina di soia, aroma di vaniglia), farina tipo 00, mandorle, glucosio, confettura di albicocche.	X		X			X	X				X								
	Meringata alla vaniglia	240 Gr	Uova, farina tipo 00, zucchero, fecola di patate, burro, latte, miele, amido di riso, aroma limone.	X		X				X												
	Tartufina	240 Gr	Uova, farina tipo 00, zucchero, fecola di patate, burro, latte, miele, amido di riso, cioccolato di copertura (zucchero, fave di cacao, burro di cacao, lecitina di soia, aroma di vaniglia), cioccolato gianduia (zucchero, fave di cacao, burro di cacao, lecitina di soia, nocciole, latte in polvere, aroma di vaniglia), rum.	X		X			X	X				X								
	Mimosa al limone	240 Gr	Uova, farina tipo 00, zucchero, fecola di patate, burro, latte, miele, amido di riso, aroma limone	X		X				X												
	Crostata di frutta	240 Gr	Farina tipo 00, burro, zucchero, latte, uova, fecola di patate, fragole, lamponi, kiwi, mele e vaniglia in bacche.	X		X				X												
	Meringa, gianduia e marroni	240 Gr	Uova, farina tipo 00, zucchero, fecola di patate, burro, latte, miele, amido di riso, aroma limone, cioccolato gianduia (zucchero, fave di cacao, burro di cacao, lecitina di soia, nocciole, latte in polvere, aroma di vaniglia), marroni canditi, glucosio.	X		X				X				X								
	Degustazione di marron glace pz 6	160 Gr	Marroni, zucchero, amido di mais, glucosio, estratto di vaniglia.																°			
	Selezione di praline al latte	220 Gr	Fave di cacao, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, burro di cacao, latte, sale, estratto naturale di vaniglia, estratto di caffè, nocciole, pistacchi, mandorle, purea di ribes nero, scorza di arancia candita in polvere, granella di fragole, lecitina di soia, noce di cocco.								X				X				°			
	Selezione di praline fondenti	220 Gr	Fave di cacao, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, burro di cacao, latte, sale, estratto naturale di vaniglia, estratto di caffè, nocciole, pistacchi, mandorle, purea di ribes nero, scorza di arancia candita in polvere, granella di fragole, lecitina di soia, noce di cocco.								X				X				°			

CATEGORIA	ARTICOLO/PRODOTTO	Peso minimo garantito	INGREDIENTI	GLUTINE	CROSTACEI	UOVA	PESCE	ARACHIDI	SOIA	LATTE	SEDANO	SENAPE	LUPINI	FRUTTA A GUSCIO	SESAMO	MOLLUSCHI	SOLFITI	RICETTA SENZA GLUTINE	RICETTA VEGETALE	RICETTA SENZA LATTOSIO	PRODOTTO ABBATTUTO O CONS. A -20° ALL'ORIGINE	
LA PASTICCERIA	La Magherita alla frutta	700 gr	Farina tipo 00, zucchero, latte, uova, fecola di patate, amido di riso, vaniglia in bacche, fragole, lamponi, kiwi, more, mirtili.	X		X				X												
	La Cheese Cake ai frutti di bosco	700 gr	Farina tipo 00, zucchero, latte, panna, burro uova, fecola di patate, amido di riso, vaniglia in bacche, formaggio fresco (latte, crema di latte, caglio, sale Conservante potassio sorbato), lamponi, more, mirtili.	X		X				X							X					
	La Millebigné alle fragole	700 gr	Farina tipo 00, burro, acqua, uova, zucchero, latte, panna, amido di riso, vaniglia in bacche, fragole, sale.	X		X				X												
	Il Cioccolato bianco e lamponi	700 gr	Uova, farina tipo 00, zucchero, fecola di patate, latte, panna, miele, amido di riso, vaniglia in bacche, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, lecitina di soia, latte in polvere, aroma di vaniglia), lamponi.	X		X				X												
	Il Cioccolato fondente e lamponi	700 gr	Uova, farina tipo 00, zucchero, fecola di patate, cacao in polvere, latte, panna, miele, amido di riso, vaniglia in bacche, cioccolato fondente (fave di cacao, zucchero, burro di cacao, lecitina di soia, aroma di vaniglia), lamponi.	X		X				X												
	La Torta Fashion alla vaniglia e cioccolato	700 gr	Uova, farina tipo 00, zucchero, fecola di patate, cacao in polvere, latte, panna, miele, amido di riso, farina di mandorle, vaniglia in bacche, cioccolato fondente (fave di cacao, zucchero, burro di cacao, lecitina di soia, aroma di vaniglia), lamponi, fragole.	X		X					X				X							
	La Millefoglie alla vaniglia e frutta	700 gr	Farina tipo 00, burro, zucchero, latte, uova, amido di riso, fragole, lamponi, kiwi, more, vaniglia in bacche, sale.	X		X					X											
	La Millestelle alla vaniglia e frutti di bosco	700 gr	Farina tipo 00, zucchero, latte, uova, fecola di patate, amido di riso, fragole, lamponi, more, mirtili, vaniglia in bacche.	X		X																

I DOLCI DAL FORNO ARTIGIANALE	Le Meringhe classiche	200 gr	Zucchero, albume, vaniglia.			X															
	I Biscotti granella classici	250 gr	Farina tipo b, zucchero, tuorlo d'uovo, zucchero granella, uova, fecola di patate, aroma limone, vaniglia.	X		X															
	I Biscotti DI granella al cioccolato	300 gr	Farina tipo b, zucchero, tuorlo d'uovo, zucchero granella, uova, fecola di patate, aroma limone, vaniglia, cioccolato fondente al 55% (zucchero, fave di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di soia, aroma vaniglia).	X		X			X					X							
	Le Coroncine alle mandorle e al cacao	270 gr	Farina tipo b, burro, zucchero, uovo, zucchero a velo, fecola di patate, cacao amaro, farina di mandorle.	X		X				X				X							
	Gli Arancini alle mandorle	370 gr	Tpt (Mandorle e zucchero), pasta d'arancia, mandorle filettate, zucchero a velo, albumi d'uovo.			X								X							

IL CIOCCOLATO	LE PRALINE PZ 20	250 gr	Fave di cacao, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, burro di cacao, latte, sale, estratto naturale di vaniglia, estratto di caffè, nocciole, pistacchi, mandorle, purea di ribes nero, scorza di arancia candita in polvere, granella di fragole, lecitina di soia, noce di cocco.							X				X							
	LE PRALINE PZ 45	450 gr	Fave di cacao, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, burro di cacao, latte, sale, estratto naturale di vaniglia, estratto di caffè, nocciole, pistacchi, mandorle, purea di ribes nero, scorza di arancia candita in polvere, granella di fragole, lecitina di soia, noce di cocco.							X				X							
	I MARRON GLACE pz 6	160 gr	Marroni, zucchero, amido di mais, glucosio, estratto di vaniglia.																		
	I Tartufini al gianduia	250 gr	Latte, cacao amaro, cioccolato fondente al 55% (zucchero, fave di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di soia, aroma vaniglia), cioccolato gianduia (zucchero, fave di cacao, burro di cacao lecitina di soia, nocciole, latte in polvere, aroma di vaniglia).						X	X					X						
	I Tartufini al gianduia	500 gr	Latte, cacao amaro, cioccolato fondente al 55% (zucchero, fave di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di soia, aroma vaniglia), cioccolato gianduia (zucchero, fave di cacao, burro di cacao lecitina di soia, nocciole, latte in polvere, aroma di vaniglia).						X	X					X						
	La Selezione di scorze candite al cioccolato fondente	500 gr	Arance, cedro, limone, sciroppo di glucosio, zucchero, fave di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di soia, aroma vaniglia.												X						

IL SALATO DAL FORNO ARTIGIANALE	Le Schiacciate multicereali	270 gr	Farina tipo 00, farina integrale acqua, lievito, sale, olio d'oliva, malto.	X																		
	I Frollini al Parmigiano	200 gr	Farina tipo b, burro, parmigiano reggiano, uova, tuorlo, d'uova, sale, zucchero, pepe bianco.	X		X				X												
	I Frollini al Parmigiano senza latticini	200 gr	Farina tipo b, olio extravergine d'oliva, parmigiano reggiano, uova, tuorlo, d'uova, sale, zucchero, pepe bianco.	X		X																
	Il Pan Brioches	480 gr	Farina 00, burro, uovo, tuorli d'uovo, zucchero, lievito di birra, sale.	X		X																
	Pan gourmet integrale con lievito madre	500 gr	Farina integrale, lievito madre, Farina tipo 1, olio d'oliva, lievito di birra e sale.	X																		
	Le Brioches salate PZ 15	370 gr	Farina super P, burro, acqua, uovo pastorizzato, zucchero, latte in polvere, lievito di birra, sale.	X		X					X											

LA GASTRONOMIA	I CANAPES DI PESCE PZ 12 Gamberi e zucchine - salmone e aneto - polpo e pomodorini -	450 gr	Pane (Farina tipo 00, acqua, lievito, sale, olio d'oliva, malto), sale, gamberi, scorza arancia, timo, pepe nero, olio extravergine oliva, gelatina in polvere, zucchine, salmone, aneto, zucchero, polpo, pomodori essiccati, caprino.	X	X		X			X					X							
	I CANAPES DI PESCE PZ 20 Gamberi e zucchine - salmone e aneto - polpo e pomodorini - pesce spada e peperone in agrodolce - seppie e carote allo zenzero	750 gr	Pane (Farina tipo 00, acqua, lievito, sale, olio d'oliva, malto), sale, gamberi, scorza arancia, timo, pepe nero, olio extravergine oliva, gelatina in polvere, zucchine, salmone, aneto, zucchero, polpo, pomodori essiccati, caprino, pesce spada, peperone in agrodolce (peperone, acqua, aceto bianco, vivo bianco, zucchero, chiodi di garofano, ginepro), carote, zenzero.	X	X		X			X					X	X						
	I SALATINI GASTRONOMICI PZ 20 Bigné al salame e cipollina - bigné alla bresaola e caprino - cannoncini al Parmigiano - crostatine alle verdure	540 gr	Uova, acqua, farina 00, burro, sale, salame Milano (carne di suino, sale, destrosio, aromi, spezie, antiossidante E 301, conservanti E 250-E252), cipolline sott'aceto (cipolle, acqua, aceto di vino, sale, antiossidanti: acido ascorbico, anidride solforosa, correttore di acidità: acido citrico), bresaola, caprino, parmigiano reggiano, spinaci, pinoli, carote, mandorle, porri, patate, speck, peperoni, zucchine.	X		X				X				X			X					
	I SALATINI GASTRONOMICI VEGETARIANI PZ 20 Bigné con crema di Gorgonzola e noci - crostatine con spuma di olive - quiches agli spinaci e pinoli - crostatine con crema di taleggio e carciofi	460 gr	Uova, acqua, farina 00, burro, sale, gorgonzola, noci, farina tipo 00, latte, spinaci, pinoli, parmigiano, taleggio, carciofi, olive nere, olio extravergine d'oliva, uova.	X		X					X				X							
	I SALATINI E LE PIZZETTE PZ 25 Pizzette al pomodoro e mozzarella - salatini ripieni con prosciutto, spinaci, salsiccia e wurstel	300 gr	Farina super p, acqua, olio extravergine d'oliva, lievito di birra, sale, pomodoro, mozzarella, olive verdi, wurstel, prosciutto crudo, spinaci, salsiccia, uova.	X		X					X											
	LA TORTA SPINACI E PINOLI Torta salata da 6-8 porzioni con spinaci e pinoli	800 gr	Farina tipo 00, burro, uova, sale, zucca gialla, spinaci, pinoli latte e parmigiano.	X		X					X				X							
	LA TORTA CAROTE E MANDORLE Torta salata da 6-8 porzioni con carote e mandorle	800 gr	Farina tipo 00, burro, uova, sale, latte, parmigiano, carote e mandorle.	X		X					X				X							
	LA TORTA PORRI PATATE E SPECK Torta salata da 6-8 porzioni con porri, patate e speck	800 gr	Farina tipo 00, burro, uova, sale, latte, parmigiano, porri, patate e speck.	X		X					X											
	LA TORTA ALLE VERDURE Torta salata da 6-8 porzioni con verdure miste	800 gr	Farina tipo 00, burro, uova, sale, latte, parmigiano, zucchine, peperoni, carote.	X		X					X											
	I PROFITEROLES SALATI Profiteroles salati con 20 bigné al formaggio, alle olive e al tonno	700 gr	Uova, acqua, farina 00, burro, sale, caprino, gorgonzola, olive verdi, olive nere, olio extravergine d'oliva, tonno.	X		X	X				X				X							

CATEGORIA	ARTICOLO/PRODOTTO	Peso minimo garantito	INGREDIENTI	GLUTINE	CROSTACEI	UOVA	PESCE	ARACHIDI	SOIA	LATTE	SEDANO	SENAPE	LUPINI	FRUTTA A GUSCIO	SESAMO	MOLLUSCHI	SOLFITI	RICETTA SENZA GLUTINE	RICETTA VEGETALE	RICETTA SENZA LATTOSIO	PRODOTTO ABBATTUTO O CONS. A -20° ALL'ORIGINE	
LA PICCOLA PASTICCERIA	I PASTICCINI ALLA CREMA PZ 20 6 cannoncini - 4 bignè crema - 4 bignè cioccolato - 6 crostatine alla frutta	500 gr	Uova, acqua, farina 00, burro, sale, maizena, latte, zucchero, tuorli d'uova, cioccolato fondente al 80%(zucchero, fave di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di soia, aroma vaniglia), granella di pistacchi, farina tipo b, zucchero a velo, fecola di patate, fragole, kiwi, mirtilli, ananas, lamponi, more,	X		X			X	X				X								
	I PASTICCINI AL CIOCCOLATO PZ 20 4 bignè - 4 crostatine - 4 fiamme fondenti - 4 moretti - 4 sacher	600 gr	Ciocolato fondente al 55% (zucchero, fave di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di soia, aroma vaniglia), panna, burro, glucosio, uova, farina 00, acqua, latte, burro, cioccolato fondente al 80% (zucchero, fave di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di soia, aroma vaniglia), sale, zucchero, albumi d'uova, tuorli d'uova, farina di mandorle, lievito chimico, polvere di pistacchio, tpt (mandorle e zucchero), farina tipo b.	X		X			X	X				X								
	I PASTICCINI ASSORTITI PZ 20 4 cannoncini - 3 bignè crema - 3 bignè cioccolato - 3 frutta - 3 trancini al pistacchio - 2 fiamme al latte - 2 croccanti alle mandorle	560 gr	Mandorle, zucchero, uova, acqua, farina 00, burro, sale, maizena, latte, zucchero, tuorli d'uova, panna, glucosio, pasta pistacchio (pistacchio), cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, latte in polvere, emulsionante lecitina di soia, aroma vaniglia), Cioccolato fondente al 55% (zucchero, fave di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di soia, aroma vaniglia), albumi d'uova, farina 0, fecola di patate, granella di pistacchio.	X		X			X	X				X								
	I MACARONES PZ 15 Alla vaniglia - al pistacchio - al cioccolato - al lampone - al limone	210 gr	Zucchero a velo, zucchero, cioccolato biondo 32% (zucchero, burro di cacao, latte, latte in polvere, emulsionante lecitina di soia, aroma vaniglia), mandorle in polvere, albumi d'uovo, panna, acqua, glucosio, burro, vaniglia in baccelli, colorante in polvere Verde, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, latte in polvere, emulsionante lecitina di soia, aroma vaniglia), pasta pistacchio (pistacchio), Cioccolato fondente al 55% (zucchero, fave di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di soia, aroma vaniglia), purea di lamponi, colorante in polvere Rosso, tuorli d'uova, succo di limone, colorante in polvere Giallo.	X		X			X	X				X								
	I BISCOTTI DA TÈ Sablé alla vaniglia e al cacao - canestrelli all'albicocca - ciambelline - frolle alle mandorle - esse	500 gr	Farina tipo b, burro, zucchero a velo, uova, fecola di patate, miele d'acacia, cioccolato gianduia (zucchero, fave di cacao, burro di cacao lecitina di soia, nocciole, latte in polvere, aroma di vaniglia), farina tipo 0, zucchero, albumi d'uova, cacao amaro, cioccolato fondente al 55% (zucchero, fave di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di soia, aroma vaniglia), vaniglia, tuorli d'uova, confettura di albicocche (albicocche, zucchero di canna, succo di limone), farina tipo 00, mandorle a filetti.	X		X			X	X				X								
	I BISCOTTI AL CIOCCOLATO Ferri di cavallo - fiammiferi al gianduia - girelle - esse - sablé	500 gr	Farina tipo b, burro, zucchero a velo, uova, fecola di patate, miele d'acacia, cioccolato gianduia (zucchero, fave di cacao, burro di cacao lecitina di soia, nocciole, latte in polvere, aroma di vaniglia), farina tipo 0, zucchero, albumi d'uova, cacao amaro, cioccolato fondente al 55% (zucchero, fave di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di soia, aroma vaniglia), vaniglia.	X		X			X	X				X								
	I BISCOTTI ASSORTITI Multicereali - ciambelline alla nocciola - canestrelli alla fragola - fiammiferi al gianduia - esse al cioccolato - puntini	500 gr	Farina tipo b, burro, zucchero a velo, uova, fecola di patate, miele d'acacia, cioccolato fondente al 55% (zucchero, fave di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di soia, aroma vaniglia), cioccolato gianduia (zucchero, fave di cacao, burro di cacao lecitina di soia, nocciole, latte in polvere, aroma di vaniglia), zucchero, tuorli d'uova, confettura alla fragola (fragole, zucchero di canna, succo di limone), confettura di albicocche (albicocche, zucchero di canna, succo di limone), farina di frumento integrale, nocciole in granella.	X		X			X	X				X								
	LA PASTICCERIA SECCA SENZA FARINA Croccanti alle mandorle - croccanti alle nocciole - arancini alle mandorle - meringhe classiche	500 gr	Mandorle, zucchero, nocciole, Tpt (mandorle e zucchero), pasta d'arancia candita (scorza d'arancia candita al 70% (scorza d'arancia, zucchero, sciroppo di glucosio, antimicrobico: potassio sorbato), zucchero, sciroppo di glucosio), mandorle filettate, zucchero e velo, albumi d'uova.			X									X							

