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 SANTA PASQUA 2022 850 gr **(minimo per 2 persone)**	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																
	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											
	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				
	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				
	Cheesecake 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											
	La nostra selezione di pane	100 gr	Farina di grano tenero, materia grassa (oli e grassi vegetali non idrogenati (palma, palmisto, coprah)), acqua, burro concentrato, aromi naturali (latte), emulsionante (E471), sale, regolatore di acidità (E330), colorante (caroteni di origine naturale), acqua, zucchero, lievito, glutine di grano tenero, uova, sale, aroma naturale (latte), colorante (caroteni 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					
	1 bottiglia ogni 2 pers. Prosecco Extra Brut San Venanzio																				
L'ANTIPASTO	LA CROSTATA DI ASPARAGI Crostata con asparagi, agretti e Parmigiano	300 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	250 gr	Uova, patate, acqua, cipolle, panna, sale, asparagi, farina tipo 00, burro, farina di nocciole, zucchero, porcini secchi, tartufo nero, salsa la vino rosso (ossa di manzo e vitello, cipolla, sedano).	X		X			X	X	X			X			X				
	IL CULATELLO Culatello e salame di nostra selezione con giardiniera in agrodolce	180 gr	Carne di suino, sale, pepe, destrosio, cavolfiori, carote, cipolle, peperoni rossi, peperoni gialli, aceto bianco.														X	◦		◦	
	IL GAMBERO Gamberi con hummus di ceci, fave, asparagi e cipollina	200 gr	Gamberi, ceci, acqua, limone, olio extravergine oliva, sale, pepe nero, curcuma, timo, scorza, fave.		X													◦		◦	◦
	LA TERRINA DI FOIE GRAS Terrina di foie gras, composta di pere, zenzero e curcuma	100 gr	Foie gras di anatra, sale, pepe, vino bianco, pere abate, zucchero, vino bianco, limone, zenzero e curcuma, Farina 00, burro, uovo, tuorlo d'uovo, zucchero, lievito di birra, sale.	X		X				X							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, prezzemolo e fagiolini.													X	X	◦			◦
	IL CRUDO Crudo di branzino, ricciola, salmone e gamberi con vinaigrette di lampone, lime e peperoncino	180 gr	Branzino, ricciola, salmone, gamberi, olio extra vergine d'oliva, sale, pepe nero, purea di lampone, aceto di vino rosso, zucchero, lime, peperoncino, finocchio, songino.		X		X										X				◦
IL PRIMO PIATTO	LA LASAGNETTA Lasagnette di pasta fresca con melanzane, zucchine, ricotta e pomodorini al timo	250 gr	Farina tipo 00, semola di grano duro, uova, latte, panna,burro, Parmigiano, melanzane, zucchine, ricotta, pomodorini, olio, timo.	X		X				X											
	IL TORTELLO Tortelli di pasta fresca con guazzetto di dentice e calamari	300 gr	Farina 00, uova, patate, ricotta, pomodoro, calamari, dentice, branzino, ombrina, cipolla.	X	X	X	X			X	X					X	X				
	IL RISOTTO Risotto con asparagi bianchi e verdi, fonduta di Robiola e tuorli d'uovo	300 gr	Riso carnaroli, brodo (acqua, cipolla, sedano, carota, zafferano , pollo, vitello, sale), burro, Parmigiano reggiano, vino bianco, asparagi verdi, asparagi bianchi, robiola (latte, sale, caglio).	X		X				X	X						X				
	IL RAVIOLO Ravioli con sfoglia all'uovo, asparagi, crema allo zafferano e maggiorana	250 gr	Farina tipo 00, semola di grano duro, uova, asparagi, burro, zafferano, parmigiano, acqua, maggiorana, sale, pepe.	X		X				X	X					X	X				◦
	LA ZUPPETTA DI PESCE Zuppetta di pesce di mare	400 gr	Polpo, seppia, mazzancolle, cozze, rombo e pescatrice.		X		X				X					X	X	◦		◦	◦
IL PESCE	IL TEGAME DI SCAMPI 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	◦			◦
	IL ROMBO Rombo con asparagi, funghi bianchi e fumetto al Franciacorta	250 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	◦			◦
	IL MERLUZZO Merluzzo con crema di piselli, agretti e prefumo di limone	250 gr	Merluzzo, sale, olio extra vergine d'oliva, pepe nero, piselli, agretti, limone, zucchero.				X											◦		◦	◦
	L'OMBRINA Ombrina con piccoli pomodori, fagiolini, olive taggiasche e basilico	250 gr	Ombrina, pomodori, olio extra vergine d'oliva, sale, pepe nero, zucchero, timo, fagiolini, olive taggiasche, basilico, vino bianco, fumetto di pesce (pesce bianco,acqua, sedano, cipolle, sale).				X				X						X	◦		◦	◦
LA CARNE	IL GALLETTO Cubo di galletto 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				
	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				
	LA TAGLIATA Tagliata di manzo al dragoncello con ricotta al basilico, cicoria e carote al cumino	350 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 MILANESE Cotoletta alla milanese con patate al rosmarino	400 gr	Costoletta di vitello, pane grattuggiato, uova, burro chiarificato, patate, rosmarino, sale e pepe.	X		X				X											
	L'AGNELLO Agnello al mirto con carciofi, pomodoro fondente e olive taggiasche	300 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	◦		◦	
	LA SCALOPPA DI FOIE GRAS Scaloppa di foie gras con mele, mango e amaretto	180 gr	Foie gras di anatra, sale, pepe, vino bianco, mele, zucchero, vino bianco, limone, curcuma, mango, amaretti (farina di mandorle, ermelline, zucchero, albumi d'uova), burro.			X				X				X			X				◦
	IL TEGAME DI VERDURE Tegame di verdure di Primavera	350 gr	Cavolo rosso, cipolla, acqua, aceto di lamponi, fagiolini, pomodori, asparagi, barba dei frati,indivia, peperoni, cipollotti, fave, carote.								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
IL DOLCE	LA SACHER per 2/3 porzioni 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							
	LA MERINGATA ALLA VANIGLIA per 2/3 porzioni 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											
	LA TARTUFINA per 2/3 porzioni 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			X				
	LA MIMOSA AI LAMPONI per 2/3 porzioni 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 CROSTATA DI FRUTTA per 2/3 porzioni 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											
	LA CHEESECAKE ALLE FRAGOLE per 2/3 porzioni CheeseCake 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							
	IL TIRAMISÙ per 4 persone Tiramisù	400 gr	Uova, fecola di patate, zucchero, miele, amido di riso, latte, panna, mascarpone, caffè, cacao in polvere.															◦			
	LA ZUPPA INGLESE per 4 persone Zuppa Inglese	400 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.															◦			
	I CANNONCINI 5 pezzi Cannoncini di sfoglia	70 gr	Farina 00, burro, acqua, sale, latte, zucchero, tuorlo, amido di riso, vaniglia.															◦			
	LE CROSTATINE 5 pezzi Crostatine al pistacchio e lampone	115 gr	Farina 00, burro, fecola, uovo, lamponi, pistacchio.															◦			
	LE PRALINE AL LATTE 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				◦			
	LE PRALINE FONDENTI 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				◦			
MENÙ DEGUSTAZIONE BREZZA DI MARE DELIVERY per 2 persone in abbinamento Radegonda Terre S.Venanzio	Gamberi con hummus di ceci, fave, asparagi e cipollina	150 gr	Gamberi, ceci, acqua, limone, olio extravergine oliva, sale, pepe nero, curcuma, timo, scorza.	X		X		X		X	X	X		X			X				
	Tortelli di pasta fresca con guazzetto di dentice e calamari	250 gr	Farina 00, uova, patate, ricotta, pomodoro, calamari, dentice, branzino, ombrina, cipolla.	X		X				X	X						X				
	Merluzzo con crema di piselli, agretti e profumo di limone	200 gr	Merluzzo, sale, olio extra vergine d'oliva, pepe nero, piselli, agretti, limone, zucchero.								X			X			X				
	CheeseCake alle fragole	200 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				X							
	La nostra selezione di pane	100 gr	Farina di grano tenero, materia grassa (oli e grassi vegetali non idrogenati (palma, palmisto, coprah)), acqua, burro concentrato, aromi naturali (latte), emulsionante (E471), sale, regolatore di acidità (E330), colorante (caroteni di origine naturale), acqua, zucchero, lievito, gutine di grano tenero, uova, sale, aroma naturale (latte), colorante (caroteni 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 per 2 persone	Salmone marinato all'aneto e pepe rosa Gamberi al timo limone Crostata di carote, mandorle e cumino Crostata di zucchine e pomodoro appassito all'origano Battuto di manzo con senape in grani e cuore di sedano Terrina di galletto con salsa di tonno Risotto agli asparagi e ristretto allo zafferano Mimosa alla fragola In abbinamento: Una bottiglia Quintaessenza Brut Medici Ermete	800 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, Uova, farina tipo 00, zucchero, fecola di patate, burro, latte, miele, amido di riso, aroma limone, fragole.	X	X	X	X		X	X	X		X								
I DOLCI DAL FORNO ARTIGIANALE	LA COLOMBA TRADIZIONALE	1000 gr	Farina di frumento, acqua, zucchero, burro, tuorlo d'uovo, arancio candito (arancia, sciroppo di glucosio), malto d'orzo, lievito naturale, miele, aromi naturali, sale, ghiaccia (zucchero, albume), mandorle.	X		X				X				X							
	LA COLOMBA AL CIOCCOLATO FONDENTE	1000 gr	Farina di frumento, acqua, zucchero, gocce di cioccolato fondente 14% (zucchero, fave di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di soia, aroma vaniglia), burro, tuorlo d'uovo, malto, lievito naturale, miele, aromi naturali, sale, Copertura: cioccolato fondente 55% (zucchero, fave di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di soia, aroma vaniglia).	X		X				X				X							
	LA COLOMBA AI FRUTTI DI BOSCO E CIOCCOLATO BIANCO	1000 gr	Farina di frumento, acqua, zucchero, cioccolato biondo 6% (32%minimo burro di cacao, zucchero, latte intero in polvere, latte scremato in polvere, siero di latte, burro, emulsionante lecitina di soia, malto, estratto naturale di vaniglia), burro, tuorlo d'uovo, pesca candita16% (pesca, sciroppo di glucosio, fruttosio, saccarosio, acidificante acido citrico E330 - conservante: potassio sorbato E202), lievito naturale, aromi naturali, miele, sale.	X		X				X				X							
	LA COLOMBA ALLA PESCA E CIOCCOLATO BIONDO	1000 gr	Farina di frumento, acqua, zucchero, burro, tuorlo d'uovo, lievito naturale, aromi naturali, miele, sale, frutti di bosco 20% (ribes rosso, ribes nero, fragole, more, mirtillo nero), sciroppo di glucosio, malto, fruttosio, saccarosio.	X		X				X				X							
	LA COLOMBA D'ORO	1000 gr	Farina di frumento (zucchero, fruttosio, lievito madre in polvere, emulsionanti E471, latte in polvere, sale, enzimi, agente del trattamento farina E300), lievito di birra, burro, miele, burro di cacao, vaniglia, pasta d'arancia candita, sale , panna, uovo, acqua.	X		X				X				X							
	LA COLOMBA AL PISTACCHIO	1000 gr	Farina di grano tenero tipo 0 (glutine), acqua, burro (latte), tuorlo d'uovo, zucchero, latte (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (frumento), emulsionante E471, miele, aroma d'arancia, sale, aromi, lievito, cioccolato bianco, pistacchio.	X		X			X	X				X							
L'ANTIPASTO	Culatello e salame di nostra selezione con composta di cipolle rosse e miele	200 gr	Carne di suino, sale, pepe, destrosio, zucchero, cipolle, aceto.														X				
	Millefoglie di manzo, croccante di pane, cime di rapa e salsa d'accughe	220 gr	Carne di manzo, sale pepe, olio d'oliva extra vergine, farina 00, lievito, sale, parmigiano, cime di rapa e acciughe.	X			X			X				X							
	Terrina di foie gras , composta di fichi e pepe rosa e riduzione di moscato	120 gr	Foie gras di anatra, sale, pepe, vino bianco, fichi, zucchero, vino rosso, moscato.	X		X				X							X				◦
	Cotechino con crema di zucca gialla, verza, spuma di patate, e lenticchie cips	300 gr	Cotenne, carne di suino, sale, pepe destrosio, zucca gialla, verza, patate, latte, panna, cipolla, lenticchie.							X											
	Crudo di branzino, salmone, astice con frutto della passione, peperoncino e finocchietto	220 gr	Branzino, salmone, astice, fruto della passione, zucchero, peperoncino, finocchio e finocchietto, lattuga, olio d'oliva, timo, pepe rosa.		X		X														◦
	Polpo e gamberi arrosto con carciofi, capperi, pomodoro e olive taggiasche	220 gr	Polpo, gamberi, carciofi, capperi, pomodori, olive taggiasche, vino bianco, sale e pepe.		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
IL PRIMO PIATTO	Risotto profumato al limone e zenzerocon sedano rapa e aneto	300 gr	Riso carnaroli, cipolla, sedano, carote, carne di manzo, burro, vino bianco, sale, limone, zenzero, aneto, sedano rapa.							X	X						X				
	Lasagnette di pasta fresca con zucca, erbette, spuma al taleggio e caldarroste	300 gr	Farina tipo 00, semola di grano duro, uova, zucca, erbette, taleggio, grana padano, burro, latte, panna, caldarroste.	X		X				X											
	Ravioli al brasato di vitello con crema di barbabietola e sugo d'arrosto	280 gr	Farina tipo 00, semola di grano duro, uova, carne di vitello, barbabietole, sugo d'arrosto (ossa di manzo e vitello, cipolla, sedano, carota, acqua, rosmarino, salvia, zucchero, vino bianco).	X		X				X	X						X				
IL PESCE	Merluzzo, ostriche, Franciacorta e croccante di polenta	280 gr	Merluzzo, ostriche, vino Franciacorta, olio d'oliva, sale, pepe, farina di mais, panna.				X				X					X	X				◦
	Rombo con crema di patate all'olio d'oliva, porcini e nepetella	280 gr	Rombo, patate, cipolla, olio extravergine d'oliva, sale, pepe, porcini, nepetella, aceto.				X										X				
LA CARNE E...	Mailino da latte alla senape in grani, catalogna, uvette e cipolle al miele.	350 gr	Maialino, 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				
	Galletto ruspante, crema di lattuga, topinabour, castagne, pioppini e timo.	300 gr	Galletto, patate, cipolla, lattuga, acqua, sale, pepe, olio extravergine d'oliva, topinambur, castagne, pioppini, timo, salsa al vino bianco (ossa di manzo e vitello, cipolla, sedano, carota, acqua, rosmarino, salvia, zucchero, vino bianco), burro.							X	X			X			X				
	Costoletta di cervo al vino rosso, verze, biscotto al grano saraceno, crema di patate e Casera.	300 gr	Cervo, verze, farina di grano saraceno, farina 00, zucchero, burro, patate, cipolla, casera, acqua, salsa al vino rosso (ossa di manzo e vitello, cipolla, sedano, carota, acqua, rosmarino, salvia, zucchero, vino rosso), sale, pepe.	X						X	X						X				
	Scaloppa di foie gras con pere, camomilla e limone.	200 gr	Foie gras di anatra, sale, pepe, pere, zucchero, vino bianco, limone, curcuma, burro, camomilla.							X							X				
	Cotoletta alla milanese con patate al rosmarino.	400 gr	Costoletta di vitello, pane grattuggiato, uova, burro chiarificato, patate, rosmarino, sale e pepe.	X		X				X											
	Guanciale 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	◦		◦	◦
	Tagliata di manzo al peperoncino con sedano rapa, scarola e cipolle di Tropea.	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				
MENÙ DEGUSTAZIONE HAPPY HOUR BOX **per 2 persone**	Salmone marinato all'aneto e pepe rosa Gamberi al timo limone Crostata di carote, mandorle e cumino Crostata di zucchine e pomodoro appassito all'origano Battuto di manzo con senape in grani e cuore di sedano Terrina di galletto con salsa di tonno Risotto con funghi porcini, Robiola Trelatti e ristretto allo zafferano Tartufina al gianduia 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				
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 pepproncino	180 gr	Branzino, ricciola, salmome, 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				◦

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 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, ermelline, 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 grattuggiato, 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, 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			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'uova, 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'uova, panna, glucosio, pasta pistacchio (pistacchio), albumi d'uova, farina 0, fecola di patate, granella di pistacchio, lampone, zucchero a velo, farina tipo b.	X		X				X				X							
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 (caroteni di origine naturale), acqua, zucchero, lievito, gutine di grano tenero, uova, sale, aroma naturale (latte), colorante (caroteni 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 peproncino		Branzino, ricciola, salmome, 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, ombrina, cipolla, sedano, carote, astice, gamberi, sale, pepe nero , vino bianco.	X	X	X	X			X	X					X	X				
	L'OMBRINA Ombrina con piccoli pomodori, fagiolini, olive taggiasche e basilico		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				
	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 (caroteni di origine naturale), acqua, zucchero, lievito, gutine di grano tenero, uova, sale, aroma naturale (latte), colorante (caroteni 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
MENÙ DEGUSTAZIONE	Salmone aneto e pepe rosa	50 gr	Salmone, aneto, pepe rosa, pane (farina tipo 00, acqua, lievito, sale, olio d'oliva, malto), caprino, olio d'oliva, gelatina in polvere.	X			X			X											
	Polpo e calamari con fonduta di lattuga, capperi e bergamotto	200 gr	Polpo, calamari, patate, lattuga, capperi, bergamotto, pepe nero, timo, olio d'oliva.													X					
	Risotto allo zafferano, profumo di limone e gamberi al timo	200 gr	Riso Carnaroli, brodo (acqua, sedano, carote, cipolla, zafferano, pollo, vitello, sale), zafferano, burro, parmigiano reggiano, limone, gamberi, timo, pepe nero.		X					X	X						X				
	Merluzzo con guazetto di cozze, origano, peperone rosso con piccole verdure	220 gr	Merluzzo, cozze, fumetto di pesce (acqua, ritagli pesci bianchi, sedano, cipolle, prezzemolo), pomodoro, origano, peperoni, carote, zucchine, sedano verde, pepe nero, olio d'oliva.								X					X					
	Torta al gianduia e pistacchio	110 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., pistacchio.	X		X			X	X				X							
	La nostra selezione di pane	80 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 (caroteni di origine naturale), acqua, zucchero, lievito, gutine di grano tenero, uova, sale, aroma naturale (latte), colorante (caroteni 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					
LA SCHISCETTA 2.0 per 2 persone	Salmone marinato all'aneto e pepe rosa Seppie con verdure allo zenzero Crostata con spinaci e pinoli Crostata con carciofi e zucca gialla Risotto allo zafferano con bocconcini di galletto in gremolata Battuto di manzo con senape in grani e cuore di sedano Uova e asparagi Zuppa Ingrese In abbinamento: Pignoletto Brut	1000 gr	Uova, farina tipo 00, latte, salmone, aneto, pepe rosa, gelatina in polvere, seppie, zenzero, carote, zucchine,peperoni, spinaci, pinoli, carciofi, zucca, riso carnaroli, burro, vino bianco, parmigiano reggiano, sedano, manzo, senape, prezzemolo, limone, 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	X	X	X		X		X	X				
ANTIPASTI	Sfoglia con cipolle caramellate, broccoli e fonduta di taleggio.	280 gr	Farina tipo 00, burro, sale, cipolle, panna, zucchero, broccoli, taleggio e latte.	X		X				X											
	Crostata con zucca gialla, spinaci, pinoli e parmigiano.	320 gr	Farina tipo 00, burro, uova, sale, zucca gialla, spinaci, pinoli latte e parmigiano.	X		X				X				X							
	Barbabietola marinata agli agrumi, crema di carote, zenzero. Cavolo rosso e valeriana.	250 gr	Barbabietola, scarola, lattuga, cavolo rosso, valeriana, finocchi, carote, zenzero, arancia, limone, olio d'oliva extravergine, aceto e sale.															◦	◦	◦	
	Uovo morbido con spinaci, funghi porcini e biscotto salato alle nocciole.	250 gr	Uova, burro, funghi, patate, farina, nocciole, burro, latte, panna, spinaci, lenticchie, sale e pepe.	X		X				X				X							
	Culatello e salame di nostra selezione con giardiniera di verdure.	200 gr	Carne di suino, sale, pepe, destrosio, cavolfiori, carote, cipolle peperoni rossi, peperoni gialli, aceto bianco.														X				
	Cotechino con crema di zucca gialla, verza, spuma di patate e chips di lenticchie.	300 gr	Cotenne, carne di suino, sale, pepe destrosio, zucca gialla, patate, latte, panna, cipolla, lenticchie.							X											
	Millefoglie di manzo, croccante di pane e cavolfiore arrosto.	220 gr	Carne di manzo, sale pepe, olio d'oliva extra vergine, parmigiano, cavolfiore, broccoli e acciughe.	X			X			X				X							
	Terrina di foie gras, composta di mele e riduzione al Moscato.	120 gr	Foie gras di anatra, sale, pepe, vino bianco, mela renetta, zucchero, vino rosso.	X		X				X							X				◦
	Polpo arrosto, zucca marinata, carciofi e ristretto al vino rosso.	220 gr	Polpo, zucca gialla, carciofi, limone, vino rosso, cannella, aceto bianco, zucchero, sale e pepe.													X	X	◦			
	Crudo di branzino, salmone, astice, limone candito, peperoncino, finocchietto e capperi.	220 gr	Branzino, salmone, astice, limone, zucchero, peperoncino, finocchio e finocchietto, lattuga, panna, capperi, olio d'oliva, timo, pepe rosa.		X		X														◦
PRIMI PIATTI	Lasagnette di pasta fresca con zucca, erbette, spuma al taleggio e caldarroste.	300 gr	Farina tipo 00, semola di grano duro, uova, zucca, erbette, taleggio, grana padano, burro, latte, panna, caldarroste.	X		X				X											
	Ravioli in sfoglia di castane, zucca gialla, zincarlin e nocciole tostate.	320 gr	Farina tipo 00, semola di grano duro, farina di castagne, uova, zucca gialla, formaggio fresco di capra.	X		X				X											
	Fusilli al ferro con ragù di vitello, maggiorana e cremoso al Parmigiano.	300 gr	Semola di grano, acqua, carne di vitello, cipolle, carote, sedano, vino bianco, maggiorana, farina di riso, burro, panna, latte, caglio albume.	X		X				X	X						X				
	Risotto con Robiola Trelatti, cremoso allo zafferano e funghi porcini.	300 gr	Riso carnaroli, cipolla, sedano, carote, carne di manzo, burro, vino bianco, latte, latte di pecora, latte di capra, caglio, zafferano, funghi porcini, olio d'oliva extra vergine, sale.							X	X						X				
	Tortelli di patate con sedano rapa, calamari e croccante al nero di seppia.	300 gr	Farina tipo 00, semola di grano duro, uova, sedano rapa, calamari, nero d seppia, patate, olio extra vergine, latte , sale e pepe.	X		X				X	X					X	X				◦
	Paccheri con crema di broccoli, ristretto di buoillabaisse e moscardini.	350 gr	Farina di semola di grando duro, germe di grano, broccoli, olio extra vergine, moscardini, sedano, carote, cipolle, astice, branzino, scorfano, pomodoro, anice, prezzemolo, sale, pepe.	X	X		X				X					X	X				◦
	Zuppetta di pesce di mare.	400 gr	Polpo, seppia, mazzancolle, cozze, rombo e pescatrice.		X		X				X					X	X	◦		◦	◦
	Risotto pistilli di zafferano e ossobuco con gremolata (sugg. come piatto unico)	500 gr	Riso Carnaroli, brodo (acqua, sedano, carote, cipolla, zafferano, pollo, vitello, sale), zafferano, burro, parmigiano reggiano, ossobuco di vitello, farina 00, cipolle, sedano verde, carote, pomodoro, vino bianco, limone, prezzemolo, aglio, pepe nero	X						X	X						X				
PIATTI DI PESCE	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				◦
	Branzino con carciofi, pomodori appassiti e olive taggiasche.	320 gr	Branzino, carciofi, cipolla, sedano, prezzemolo, alloro, pomodori appassiti, olive taggiasche, vino bianco.				X				X						X				◦
	Merluzzo, ostriche, Franciacorta e croccante di polenta.	280 gr	Merluzzo, ostriche, vino Franciacorta, olio d'oliva, sale, pepe, farina di mais, panna.				X				X					X	X				◦
	Ombrina con fumetto aromatico, puntarelle e lattuga di mare.	320 gr	Ombrina, lenticchie, cipolla alloro, spinaci, olio extra vegine, sale e pepe.				X				X										◦
	Astice con la sua bisque e piccole verdure.	320 gr	Astice, sedano, cipolla, carota, pomodoro, zucchine, cognac, prezzemolo, erba cipollina, finocchio, songino, fumetto di pesce.		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.	400 gr	Zucca gialla, broccoli, carciofi, bietole, cavolfiori, topinabour, verze e castagne.								X							◦	◦	◦	
	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	Maialino, 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				
	Conigio 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				
	Guanciale 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 grattuggiato, 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 con composta di frutta e pane all'uva.	250 gr	Latte, latte di pecora, latte di capra, caglio sale, noci.							X				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	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			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				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 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 (caroteni di origine naturale), acqua, zucchero, lievito, gutine di grano tenero, uova, sale, aroma naturale (latte), colorante (caroteni 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 SAN VALENTINO 2021 **minimo 2 persone**	Salmone marinato, gamberi rosa, insalata russa e aneto		Salmone, aneto, pepe rosa, pane (farina tipo 00, acqua, lievito, sale, olio d'oliva, malto), maionese, olio d'oliva, gelatina in polvere, tuorlo d'uovo, senape, olio di mais.	X	X	X	X					X									
	Calamari e polpo con fonduta di broccoli, capperi e bergamotto		Polpo, calamari, patate, broccolo, capperi, bergamotto, pepe nero, timo, olio d'oliva, sale.													X					
	Ravioli con sfoglia all'uovo farciti con arrosto di punta di vitello, ristretto al rosmarino e topinanbur		Farina 00, uova, vitello, carote, cipolle, sedano, vino bianco, topinambur, burro, rosmarino, timo.	X		X				X	X						X				
	Galletto ruspante al tartufo nero, carciofi e tortino di patate		Galletto, tartufo nero, carciofi, patate, fondo bruno, ritagli di vitello, sedano, carote, cipolle, vino bianco.								X					X					
	Cuore di cioccolato fondente, panna alla vaniglia e lamponi		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), panna, vaniglia e lamponi, cacao.	X		X			X	X					X						
	La nostra selezione di pane	80 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 (caroteni di origine naturale), acqua, zucchero, lievito, gutine di grano tenero, uova, sale, aroma naturale (latte), colorante (caroteni 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					
	Abbinamento suggerito Franciacorta Brut Santa Croce																				
MENÙ DEGUSTAZIONE FESTA DELLA DONNA 2021 **minimo 2 persone**	Mazzancolle e polpo arrosto con cremoso di zucca e puntarelle		Mazzancolle, zucca e puntarelle, olio d'oliva extravergine, misto per zuppa (gamberi, cozze, pomodoro, prezzemolo, aglio).		X		X									X					
	Risotto con pistilli di zafferano, profumo di limone e caciucco di dentice		Riso Carnaroli, brodo (acqua, sedano, carote, cipolla, zafferano, pollo, vitello, sale), zafferano, burro, parmigiano reggiano, limone, pesce misto per zuppa.		X		X									X					
	Scaloppa di salmone ai funghi bianchi, asparagi e fumetto di ostriche		Salmone, asparagi, fumetto di pesce (ritagli di pece bianco, porri, prezzemolo, cipolla e timo), ostriche Gilardeau, funghi coltivati, panna, erba cipollina e olio d'oliva.		X		X									X					
	La Torta Mimosa		Uova, farina tipo 00, zucchero, fecola di patate, burro, latte, miele, amido di riso, panna, aroma limone.	X		X				X											
	La nostra selezione di pane	80 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 (caroteni di origine naturale), acqua, zucchero, lievito, gutine di grano tenero, uova, sale, aroma naturale (latte), colorante (caroteni 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					
	In abbinamento: Radegonda Brut Rosè																				
WOMEN'S PARTY BOX 2021 **per 2 persone**	Salmone marinato all'aneto e pepe rosa Gamberi con zucchine e wasabi Crostata con spinaci e pinoli Crostata con carciofi e zucca gialla Risotto con asparagi ristretto di zafferano e maggiorana Battuto di manzo con senape in grani e cuore di sedano Terrina di galletto con salsa di tonno La Torta Mimosa In abbinamento: Friulano Villa Chiopris			X	X	X	X			X	X	X		X							
MENÙ DEGUSTAZIONE FESTA DELLA MAMMA 2021 **(minimo per 2 persone)**	IL CESTINO DELLA MAMMA 2021 Salmone marinato all'aneto e pepe rosa Gamberi con zucchine e wasabi 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 Cheese cake alle fragole 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, wasabi, mandorle, cumino, pomodoro, origano, manzo, senape, sedano, galletto, tonno, olio di semi di girasole, riso carnaroli, burro, asparagi, Robiola, zucchero,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		X	X	X	X		X			X				
TORTE FESTA DELLA MAMMA	Red Velvet	700 gr	Burro, zucchero, uova,sale.aroma vaniglia, colorante rosso, cacao, yogurt, Farina B, lievito, aceto bianco, Philadelphia, velo.	X		X				X											
	Nuvola alle fragole	700 gr	Farina tipo 00, zucchero, latte, uova, amido, di riso e fragole.	X		X				X											
	Torta al cioccolato e pistacchio	700 gr	Farina B, farina di mandorle, zucchero, amido di riso, latte, vaniglia in bacca, uovo, burro, cioccolato fondente.	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 FESTA DEL PAPÀ 2021 **minimo 2 persone**	L'ANTIPASTO Calamari e polpo arrosto con gazpacho e pesto di zucchine	150 gr	Calamari, polpo, pomodori, aceto rosso, sale, pepe, olio extravergine d'oliva, zucchine.													X	X				
	IL PRIMO Risotto con agretti, basilico e gamberi con il suo ristretto	250 gr	Riso Carnaroli, brodo (acqua, sedano, carote, cipolla, zafferano, pollo, vitello, sale), burro, parmigiano reggiano, vino bianco, agretti, gamberi, pomodoro.		X		X				X						X				
	IL PESCE Scaloppa di salmone ai funghi bianchi, asparagi e fumetto di ostriche	200 gr	Salmone, asparagi, fumetto di pesce(ritagli di pece bianco, porri, prezzemolo, cipolla e timo) ostriche Gilardeau, funghi coltivati, panna, erba cipollina e olio d'oliva.				X				X					X					
	DESSERT Il profitterol al cioccolato e chantilly	110 gr	Uova, farina tipo 00, zucchero a velo, sale, burro, amido di mais, panna, vaniglia, tuorli d'upovo, glucosio, cioccolato fondente (zucchero, fave di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di soia, aroma vaniglia).	X		X			X	X											
	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 (caroteni di origine naturale), acqua, zucchero, lievito, gutine di grano tenero, uova, sale, aroma naturale (latte), colorante (caroteni 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					
	In abbinamento: Prosecco Extra Brut San Venanzio																				
MENÙ DEGUSTAZIONE DELLE FESTE 2021 **minimo 2 persone**	Insalata russa con gamberi rossi scottati al vapore e note agrumate.	140 gr	Patate, carote, piselli, aceto bianco, uova, limone, senape, olio di semi di mais, gamberi rossi, arancia, gelatina in polvere (gelatina animale, sale da cucina, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico; estratto di lievito).	X		X		X		X	X	X		X			X				
	Ravioli in sfoglia di tuorli d'uovo con ripieno d'arrosto della tradizione, il suo intingolo e topinambur.	250 gr	Farina 00, uova, vitello, carote, cipolle, sedano, vino bianco, topinambur, burro, rosmarino, timo.	X		X				X	X						X				
	Cappone con fichi, noci, tortino di spinaci e tartufo nero.	250 gr	Cappone, timo, rosmarino, fichi, noci, patate, spinaci, curcuma, tartufo nero, fondo bruno di vitello (ossa di manzo e vitello, cipolla, sedano, carota, acqua, rosmarino, salvia, zucchero, vino bianco).								X			X			X				
	Tronchetto con crema al cioccolato.	100 gr	Farina 00, uova, zucchero, burro, fecola, rhum, acqua, cioccolato fondente 55%, nocciole.	X		X			X	X				X							
	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 (caroteni di origine naturale), acqua, zucchero, lievito, gutine di grano tenero, uova, sale, aroma naturale (latte), colorante (caroteni 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 INVERNO 2021 **(minimo per 2 persone)**	Salmone aneto e pepe rosa	50 gr	Salmone, aneto, pepe rosa, pane (Farina tipo 00, acqua, lievito, sale, olio d'oliva, malto), caprino, olio d'oliva, gelatina in polvere.	X			X			X											
	Polpo e calamari con fonduta di lattuga, capperi e Bergamotto	200 gr	Polpo, calamari, patate, lattuga, capperi, bergamotto, pepe nero, timo, olio d'oliva.													X					
	Risotto allo zafferano, profumo di limone e gamberi al timo	220 gr	Riso Carnaroli, brodo (acqua, sedano, carote, cipolla, zafferano, pollo, vitello, sale), zafferano, burro, parmigiano reggiano, limone, gamberi, timo, pepe nero.		X					X	X						X				
	Merluzzo con guazetto di cozze, origano, peperone rosso con piccole verdure	250 gr	Merluzzo, cozze, fumetto di pesce (acqua, ritagli pesci bianchi, sedano, cipolle, prezzemolo), pomodoro, origano, peperoni, carote, zucchine, sedano verde, pepe nero, olio d'oliva.								X					X					
	Torta al gianduia e pistacchio	120 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, pistacchio.	X		X			X	X				X							
	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 (caroteni di origine naturale), acqua, zucchero, lievito, gutine di grano tenero, uova, sale, aroma naturale (latte), colorante (caroteni 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					
LOVE BOX **SAN VALENTINO 2022** **(minimo per 2 persone)** **Disponibile i giorni:** **12, 13 e 14 Febbraio**	Salmone marinato all'aneto e pepe rosa Gamberi con zucchine e wasabi Crostata con spinaci e pinoli Crostata con carciofi e zucca gialla Battuto di manzo con senape in grani e cuore di sedano Terrina di galletto con salsa di tonno Risotto allo zafferano, profumo di limone e caciucco di dentice "CuorDelizia" alla vaniglia e cioccolato In abbinamento: Una bottiglia Prosecco Extra Brut Terre di San Venanzio	800 gr		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
I DOLCI DAL FORNO ARTIGIANALE	Schiacciatine all'olio d'oliva	200 gr	Farina tipo 00, acqua, lievito, sale, olio d'oliva, malto	X														◦		◦	
	Pan gourmet con lievito madre	500 gr	Farina tipo 1, lievito madre, acqua, olio d'oliva, lievito di birra e sale	X														◦		◦	
	Pan gourmet integrale con lievito	500 gr	Farina integrale, lievito madre, Farina tipo 1, olio d'oliva, lievito di birra e sale	X														◦		◦	
	Brutti e buoni	200 gr	Zucchero a velo, granella di nocciole, albume d'uovo			X								X				◦			
	Meringhe al cioccolato	250 gr	Zucchero, albume, vaniglia, cioccolato di copertura (zucchero, fave di cacao, burro di cacao lecitina di soia, aroma di vaniglia)			X			X					X				*			
	Ventagli di sfoglia	250 gr	Farina tipo 00, burro, zucchero, acqua sale	X						X											
	Cantucci alle mandorle	270 gr	Farina tipo 00, mandorle, zucchero, uova e burro	X		X				X											
	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	I Marron Glacè - 12 pz	320 gr	Marroni, zucchero, amido di mais, glucosio, estratto di vaniglia															◦			
	Le Praline - 35 pz	350 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				◦			
	Golosini classico	190 gr	Farina tipo 00, farina di mais, burro, zucchero, farina di mandorle, nocciole, cioccolato fondente al 55% (zucchero, fave di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di soia, aroma vaniglia), cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, latte in polvere, emulsionante lecitina di soia, aroma vaniglia)	X						X				X							
	I Roches nocciole e cioccolato latte	300 gr	Nocciole, zucchero, burro di cacao, latte in polvere, pasta di cacao, siero di latte in polvere, albume d'uovo, emulsionante lecitina di soia, acqua, aromi											X				◦		◦	
	I Roches alle mandorle e cioccolato fondente	300 gr	Mandorle, zucchero, pasta di cacao, lecitina di soia, acqua, estratti naturali di vaniglia											X				◦		◦	
	I Roches alle mandorle e cioccolato al latte	300 gr	Mandorle, zucchero, burro di cacao, latte in polvere, pasta di cacao, siero di latte in polvere, albume d'uovo, emulsionante lecitina di soia, acqua, aromi			X				X				X				◦			
	Roches alle mandorle e cioccolato bianco	300 gr	Mandorle, zucchero, burro di cacao, latte in polvere, pasta di cacao, siero di latte in polvere, albume d'uovo, emulsionante lecitina di soia, acqua, aromi			X				X				X				◦			
	Arance candite al cioccolato fondente	220 gr	Arance, sciroppo di glucosio, zucchero, fave di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di soia, aroma vaniglia											X				◦		◦	
	Albicocche candite ricoperte di cioccolato fondente	250 gr	Albicocche, sciroppo di glicosio, zucchero, fave di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di soia, aroma vaniglia											X				◦		◦	
	Torta cioccolato fondente con arance e mandorle	320 gr	Zucchero, fave di cacao, burro di cacao, pasta di nocciola, emulsionante lecitina di soia, aroma, vaniglia, scorze d'arancia, sciroppo di glucosio, fruttosio											X				◦		◦	
	Torta cioccolato al caramello con frutta secca mista	320 gr	Zucchero, burro di cacao, latte scremato siero di latte, aroma, latte intero in polvere, fave di cacao, emulsionante lecitina di soia, nocciole, mandorle, pinoli, noci, pistacchi						X	X				X				◦			
	Torta cioccolato al latte con nocciole del Piemonte	320 gr	Zucchero, burro di cacao, latte in polvere, fave di cacao, emulsionante lecitina di soia, pasta di nocciole, aroma vaniglia, nocciole						X	X				X				◦			
	Le Praline - 20 pz	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 - 45 pz	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 Schiacciatine 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															
	Le Brioches salate - 15 pz	370 gr	Farina super P, burro, acqua, uovo pastorizzato, zucchero, latte in polvere, lievito di birra, sale	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 GASTRONOMIA	I CANAPES DI PESCE - 12 pz 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 - 20 pz 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 - 20 pz Bignè al salame e cipollina, bignè 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 - 20 pz Bignè 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 - 25 pz 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 bignè al formaggio, alle olive e al tonno	700 gr	Uova, acqua, farina 00, burro, sale, caprino, gorgonzola, olive verdi, olive nere, olio extravegine d'olive, tonno	x		x	x			x				x							

LA PASTICCERIA	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, mirtilli	X		X				X							X				
	La Millebignè 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, mirtilli, vaniglia in bacche	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											
	Il Tiramisu	450 gr	Uova, fecola di patate, zucchero, miele,amido di riso, latte, panna, mascarpone, caffè, cacao in polvere	X		X				X								°			
	La Sacher	700 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							
	La Meringata alla vaniglia	700 gr	Uova, farina tipo 00, zucchero, fecola di patate, burro, latte, miele, amido di riso, aroma limone	X		X				X											
	La Tartufina	700 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							
	La Mimosa al limone	700 gr	Uova, farina tipo 00, zucchero, fecola di patate, burro, latte, miele, amido di riso, aroma limone	X		X				X											
	La Crostata di frutti di bosco	700 gr	Farina tipo 00, burro, zucchero, latte, uova, fecola di patate, fragole, lamponi, kiwi, mele e vaniglia in bacche	X		X				X											
	La Meringa, gianduia e marroni	700 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							
	La Torta al gianduia e pistacchio	700 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, pistacchio	x		x			x	x				x							
	L' Oro e Cioccolato	700 gr	Uova, burro, cioccolato di copertura (zucchero, fave di cacao, burro di cacao, lecitina di soia, aroma di vaniglia), farina tipo 00, mandorle, glucosio	X		X			X	X				X							
	La Margherita alla Frutta	700 gr	Farina tipo 00, zucchero, latte, uova,fecola di patate, amido di riso, vaniglia in bacche, fragole, lamponi, kiwi, more, mirtilli	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 - 20 pz 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 - 20 pz 4 bignè, 4 crostatine, 4 fiamme fondenti, 4 moretti, 4 sacher	600 gr	Cioccolato 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 - 20 pz 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 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 gianduja, 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 gianduja, 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 a velo, albumi d'uova			x								x							
	Red Velvet	700 gr	Burro, zucchero, uova, sale, aroma vaniglia, colorante rosso, cacao, yogurt, Farina B, lievito, aceto bianco, Philadelphia, velo	X		X				X											
	Nuvola alle fragole	700 gr	Farina tipo 00, zucchero, latte, uova,amido, di riso e fragole	X		X				X											
	Torta al cioccolato e pistacchio	700 gr	Farina B, farina di mandorle, zucchero, amido di riso, latte, vaniglia in bacca, uovo, burro, cioccolato fondente	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
I DOLCI DAL FORNO ARTIGIANALE	Il Panettone al cioccolato	1000 gr	Farina di grano tenero tipo 0 (glutine), acqua, zucchero, gocce di cioccolato fondente 14% (cacao 45% minimo, zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di soia E476, aromi), cioccolato al latte (burro di cacao, zucchero, latte in polvere, fave di cacao, zucchero di canna, estratto di malto, aroma vaniglia, emulsionante lecitina di soia), burro (latte), tuorlo d'uovo, latte (reidratato), fruttosio, miele, lievito madre naturale (frumento), emulsionante E471, sale, aromi, lievito.	X		X			X	X				X							
	Il Panettone all'ananas	1000 gr	Farina di grano tenero tipo 0 (glutine), acqua, zucchero, burro (latte), tuorlo d'uovo, ananas candito min. 20% (ananas, sciroppo di glucosio, zucchero, correttore di acidità, acido citrico), latte (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (frumento), emulsionante E471, aroma d'arancia, miele, sale, aromi, lievito.	X		X			X	X				X							
	Il Panettone al caffè e cioccolato bianco	1000 gr	Farina di grano tenero tipo 0 (glutine), acqua, zucchero, burro (latte), tuorlo d'uovo, caffè min. 1%, gocce di cioccolato bianco (cacao minimo 28%) min. 12% (zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), latte (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (frumento), emulsionante E471, aroma d'arancia, miele, sale, aromi, lievito.	X		X			X	X				X							
	Il Panettone al cioccolato e marrons glacés	1000 gr	Farina di grano tenero tipo 0 (glutine), acqua, zucchero, burro (latte), tuorlo d'uovo, marroni 17% (zucchero, amido di mais, glucosio, aroma: estratto di vaniglia), gocce di cioccolato fondente 6% (cacao 45% minimo, zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di soia E476, aromi), latte (reidratato), fruttosio, lievito madre naturale (frumento), emulsionante E471, aroma d'arancia, miele, sale, aromi, lievito.	X		X				X				X							
	Il Pandoro	1000 gr	Farina di grano tenero tipo 0 (glutine), zucchero, burro (latte), panna (latte), uovo, latte in polvere, miele, burro di cacao, vaniglia, pasta d'arancio candita, sale, acqua, fruttosio, lievito madre naturale (frumento), emulsionanti E471, sale, aromi, lievito di birra.			X								X							
	Il Panettone tradizionale	1000 gr	Farina di grano tenero tipo 0 (glutine), acqua, uva sultanina (uva, anidride solforosa E220, olio vegetale), burro (latte), tuorlo d'uovo, zucchero, arancia candita (arancia, sciroppo di glucosio), latte (reidratato), fruttosio, cedro candito (cedro, sciroppo di glucosio), lievito madre naturale (frumento), emulsionante E471, miele, aroma d'arancia, sale, aromi, lievito.	X		X				X				X							
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, mirtilli.	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, mirtilli.	X		X				X							X				
	La Millebignè 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, mirtilli, 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 Schiacciatine 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											

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 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 Bignè al salame e cipollina - bignè 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 Bignè 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 bignè al formaggio, alle olive e al tonno	700 gr	Uova, acqua, farina 00, burro, sale, caprino, gorgonzola, olive verdi, olive nere, olio extravegine d'olive, tonno.	X		X	X			X				X							

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	Cioccolato 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 gianduja - 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 gianduja - 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							

X= E' presente nel prodotto **P**= Può essere presente la traccia nel prodotto °=Caratteristica del prodotto

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	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											
	Tiramisu	450 gr	Uova, fecola di patate, zucchero, miele,amido di riso, , latte, panna, mascarpone, caffè cacao in polvere.	X		X				X								°			
	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, 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			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 di bosco	x	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							
	Torta al gianduja e pistacchio	x	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, pistacchio.	x		x			x	x				x							
	Oro e Cioccolato	x	Uova, burro, cioccolato di copertura (zucchero, fave di cacao, burro di cacao, lecitina di soia, aroma di vaniglia) farina tipo 00, mandorle, glucosio.	X		X			X	X				X							
	Degustazione di marron glace pz 12	x	Marroni, zucchero, amido di mais, glucosio, estratto di vaniglia															°			
	Selezione di praline 35 PZ.	x	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				°			
DAL FORNO ARTIGIANALE	Panettone al cioccolato	X	Farina tipo 00, burro, tuorli d'uova, zucchero, lievito naturale, miele d'acacia, scorza d'arancia candita, uva sultanina, sale vaniglia, cioccolato fondente al 55% (zucchero, fave di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di soia, aroma vaniglia).	X		X			0	X				x			X				
	Panettone ai marroni e cioccolato	X	Farina tipo 00, burro, tuorli d'uova, zucchero, lievito naturale, miele d'acacia, scorza d'arancia candita, uva sultanina, sale vaniglia, cioccolato fondente al 55% (zucchero, fave di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di soia, aroma vaniglia) marroni canditi, glucosio.	X		X			0	X				x			X				
	Pandoro	X	Farina tipo 00, burro, tuorli d'uova, zucchero, lievito naturale, miele d'acacia, sale, vaniglia.	X		X			0	X							X				
	Veneziana con gocce di cioccolato e marron glace.	500 Gr	Farina tipo 00, burro, tuorli d'uova, zucchero, lievito naturale, miele d'acacia, cioccolato fondente (zucchero, fave di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di soia, aroma vaniglia) marroni, zucchero, amido di mais, glucosio, albume, mandorle, armelline, sale vaniglia.	X		X				X				X							
	Veneziana alle mandorle con albicocche candite.	500 Gr	Farina tipo 00, burro, tuorli d'uova, zucchero, lievito naturale, miele d'acacia, albicocche candite, zucchero, amido di mais, glucosio, albume, mandorle, armelline, sale vaniglia.	X		X				X				X							
	Veneziana alle mandorle con pesche candite.	500 Gr	Farina tipo 00, burro, tuorli d'uova, zucchero, lievito naturale, miele d'acacia, pesche candite, zucchero, amido di mais, glucosio, albume, mandorle, armelline, sale vaniglia.	X		X				X				X							
	Panettone Tradizionale.	1000 Gr	Farina tipo 00, burro, tuorli d'uova, zucchero, lievito naturale, miele d'acacia, scorza d'arancia candita, uva sultanina, sale, vaniglia.	X		X				X							X				
	Schiacciatine all'olio d'oliva.	200 Gr	Farina tipo 00, acqua, lievito, sale, olio d'oliva, malto.	X															°	°	
	Pan gourmet con lievito madre.	500 Gr	Farina tipo 1, lievito madre, acqua, olio d'oliva, lievito di birra e sale.	X															°	°	
	Pan gourmet integrale con lievito.	500 Gr	Farina integrale, lievito madre, Farina tipo 1, olio d'oliva, lievito di birra e sale.	X															°	°	
	Brutti e buoni.	200 Gr	Zucchero a velo, granella di nocciole, albume d'uovo.			X								X				°			
	Meringhe al cioccolato.	250 Gr	Zucchero, albume, vaniglia, cioccolato di copertura (zucchero, fave di cacao, burro di cacao lecitina di soia, aroma di vaniglia).			X			X					X				*			
	Ventagli di sfoglia.	250 Gr	Farina tipo 00, burro, zucchero, acqua sale.	X						X											
	Cantucci alle mandorle.	270 Gr	Farina tipo 00, mandorle, zucchero, uova e burro.	X		X				X											
	Sbriolini alle mandorle.	300 Gr	Farina tipo 00, farina gialla, mandorle, zucchero, uova, maraschino, lievito chimico, bacche di vaniglia, sale.	X		X								X							
	Amaretti morbidi.	190 Gr	Zucchero, albume d'uovo, mandorle, armelline.			X								X				°			
LA PASTICCERIA E CIOCCOLATERIA	Golosini classico.	190 Gr	Farina tipo 00, farina di mais, burro, zucchero, farina di mandorle, nocciole, cioccolato fondente al 55% (zucchero, fave di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di soia, aroma vaniglia), cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, latte in polvere, emulsionante lecitina di soia, aroma vaniglia).	X						X				X							
	Roches nocciole e cioccolato fondente.	300 Gr	Nocciole, zucchero, pasta di cacao, lecitina di soia, acqua, estratti naturali di vaniglia.											X				°		°	
	Roches alle mandorle e cioccolato fondente.	300 Gr	Mandorle, zucchero, pasta di cacao, lecitina di soia, acqua, estratti naturali di vaniglia.											X				°		°	
	Roches alle mandorle e cioccolato al latte.	300 Gr	Mandorle, zucchero, burro di cacao, latte in polvere, pasta di cacao, siero di latte in polvere, albume d'uovo, emulsionante lecitina di soia, acqua, aromi.			X				X				X				°			
	Roches alle mandorle e cioccolato bianco.	300 Gr	Mandorle, zucchero, burro di cacao, latte in polvere, pasta di cacao, siero di latte in polvere, albume d'uovo, emulsionante lecitina di soia, acqua, aromi.			X				X				X				°			
	Arance candite al cioccolato fondente.	220 Gr	Arance, sciroppo di glucosio, zucchero, fave di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di soia, aroma vaniglia.											X				°		°	
	Albicocche candite ricoperte di cioccolato fondente.	250 Gr	Albicocche, sciroppo di glicosio, zucchero, fave di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di soia, aroma vaniglia.											X				°		°	
	Torta cioccolato fondente con arance e mandorle.	320 Gr	Zucchero, fave di cacao, burro di cacao, pasta di nocciola, emulsionante lecitina di soia, aromna, vaniglia, scorze d'arancia, sciroppo di glucosio, fruttosio.											X				°		°	
	Torta cioccolato al caramello con frutta secca mista.	320 Gr	Zucchero, burro di cacao, latte scremato, siero di latte, aroma, latte intero in polvere, fave di cacao, emulsionante lecitina di soia, nocciole, mandorle, pinoli, noci, pistacchi.						X	X				X				°			
	Torta cioccolato al latte con nocciole del Piemonte.	320 Gr	Zucchero, burro di cacao, latte in polvere, fave di cacao, emulsionante lecitina di soia, pasta di nocciole, aroma vaniglia, nocciole.						X	X				X				°			
	Lingotto al cioccolato gran gianduia.	1000 Gr	Fave di cacao, zucchero di canna, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di nocciola, vaniglia, emulsione lecitina di soia.						X	X				X				°			