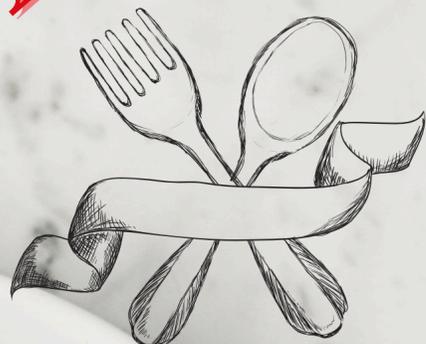


# AUTHENTICA

la buona ristorazione

## MENU



## L U N E D Ì

### PRIMI PIATTI

#### FARFALLE ZUCCA E SPECK

(Pasta di semola, zucca, speck, cipolla, burro, latte, parmigiano, spezie e erbe varie, olio, sale)



#### ZUPPA DI CAVOLFIORI

(Cavolfiori, patate, cipolla, aglio, spezie e erbe varie, olio, sale)

#### PASTA AL POMODORO

(Pasta di semola, pomodori pelati, cipolla, aglio, olio e.v.o., basilico)



#### RISO IN BIANCO

#### PASTA IN BIANCO o PASTA INTEGRALE



### SECONDI PIATTI

#### STINCO DI MAIALE CON VERDURE

(Stinco di maiale, patate, cipolla, pomodoro, carote, olio, sale, spezie ed erbe varie)

#### FORMAGGIO PANATO

(Formaggio, pangrattato, pomodoro, aglio, cipolla, spezie e erbe varie, olio, sale)



#### FETTINA DI TACCHINO / VITELLO AI FERRI

#### SALUMI E FORMAGGI VARI SU TRE SCELTE



### SECONDO E CONTORNO

#### INSALATONA EMMENTHAL E NOCI



### CONTORNI

#### BIETA AL LIMONE

(Bieta, olio, sale, succo di limone)

#### INSALATA MISTA

#### FUORI MENU' DELLO CHEF

# M A R T E D Ì

## PRIMI PIATTI

### GNOCCHETTI ALLE COZZE

(Pasta di semola, pomodoro, aglio, cipolla, cozze, vino bianco, spezie e erbe varie, olio, sale)



### ZUPPA DI FAGIOLI

(Fagioli borlotti, olio, sale)



### PASTA AL POMODORO

(Pasta di semola, pomodori pelati, cipolla, aglio, olio e.v.o., basilico)



### RISO IN BIANCO

### PASTA IN BIANCO o PASTA INTEGRALE



## SECONDI PIATTI

### POLPETTINE DI TONNO E PATATE

(Patate, uova, pangrattato, formaggio, aglio, pomodoro, tonno, prezzemolo, menta, spezie varie)



### PIADINA PROSCIUTTO FORMAGGIO E FUNGHI MISTI

(Piadina (farina grano tenero, olio di semi, rosmarino, lievito secco g.guar, tracce di soia, senape, sesamo), prosciutto cotto, formaggio, misto funghi, cipolla, olio, basilico)



### FETTINA DI TACCHINO / VITELLO AI FERRI

### SALUMI E FORMAGGI VARI SU TRE SCELTE



## SECONDO E CONTORNO

### INSALATONA POLPA DI GRANCHIO E INSALATA CAPRICCIOSA



## CONTORNI

### CAROTE AL VAPORE

(Carote, olio, sale)

### INSALATA MISTA

### FUORI MENU' DELLO CHEF

# M E R C O L E D Ì

## PRIMI PIATTI

### PASTA ALLA GRICIA

(Pasta di semola, pancetta, olio, pecorino romano, pepe nero)



### ZUPPA DI CECI

(Ceci, olio, sale)



### PASTA AL POMODORO

(Pasta di semola, pomodori pelati, cipolla, aglio, olio e.v.o., basilico)



### RISO IN BIANCO

### PASTA IN BIANCO o PASTA INTEGRALE



## SECONDI PIATTI

### COTOLETTA DI MAIALE

(Carne di suino, pangrattato, pomodoro, formaggio grattugiato, aglio, prezzemolo, spezie e erbe varie, olio, sale)



### TORTINO DI ZUCCA

(Zucca, patate, uova, pangrattato, cipolla, latte, basilico, spezie e erbe varie, olio, sale)



### FETTINA DI TACCHINO / VITELLO AI FERRI

### SALUMI E FORMAGGI VARI SU TRE SCELTE



## SECONDO E CONTORNO

### INSALATONA CON FESA DI TACCHINO E CROSTINI



## CONTORNI

### CAVOLFIORI ALL'OLIO

(Cavolfiori, olio, sale)

### INSALATA MISTA

### FUORI MENU' DELLO CHEF

# G I O V E D Ì

## PRIMI PIATTI

### SPAGHETTI AGLIO OLIO E POMODORINI

(Pasta di semola, aglio, peperoncino, pomodoro fresco, spezie e erbe varie, olio, sale)



### ZUPPA DI CANNELLINI

(Fagioli cannellini, olio, sale)



### PASTA AL POMODORO

(Pasta di semola, pomodori pelati, cipolla, aglio, olio e.v.o., basilico)



### RISO IN BIANCO

### PASTA IN BIANCO o PASTA INTEGRALE



## SECONDI PIATTI

### POLLO AL CURRY

(Pollo busto, cipolla, curry, vino bianco, spezie e erbe varie, olio, sale)



### UOVA STRAPAZZATE E CHIPS

(Uova, patate, spezie e erbe varie, olio, sale)



### FETTINA DI TACCHINO / VITELLO AI FERRI

### SALUMI E FORMAGGI VARI SU TRE SCELTE



## SECONDO E CONTORNO

### INSALATONA UOVA E CARCIOFINI



## CONTORNI

### FAGIOLINI RIPASSATI

(Fagiolini, aglio, olio)

### INSALATA MISTA

### FUORI MENU' DELLO CHEF

# V E N E R D Ì

## PRIMI PIATTI

### PASTA CON ALICI E FINOCCHIETTO

(Pasta di semola, alici, pomodoro, pangrattato, formaggio, aglio, prezzemolo, spezie e erbe varie, olio, sale)



### MISTO LEGUMI

(Orzo perlato, farro perlato, grano saraceno decorticato, fagioli a zuki verdi, rossi, lenticchie rosse intere e decorticate, pomodoro, cipolla, olio, sale)



### PASTA AL POMODORO

(Pasta di semola, pomodori pelati, cipolla, aglio, olio e.v.o., basilico)



### RISO IN BIANCO

### PASTA IN BIANCO o PASTA INTEGRALE



## SECONDI PIATTI

### TRANCIO DI SALMONE AL LIMONE

(Salmone, limone succo e bucce, aglio, spezie e erbe varie, olio, sale)



### SFOGLIA AGLI SPINACI

(Pasta sfoglia, spinaci, formaggio, cipolla, spezie e erbe varie, olio, sale)



### FETTINA DI TACCHINO / VITELLO AI FERRI

### SALUMI E FORMAGGI VARI SU TRE SCELTE



## SECONDO E CONTORNO

### INSALATONA TONNO E OLIVE



## CONTORNI

### PATATE PREZZEMOLATE

(Patate, prezzemolo, sale, olio)

### INSALATA MISTA

### FUORI MENU' DELLO CHEF

# S A B A T O

## PRIMI PIATTI

### RISOTTO AI BROCCOLI

(Riso, broccoli, burro, formaggio, sedano, carote, cipolla, spezie e erbe varie, olio, sale)



### ZUPPA DI PATATE

(Patate, pomodoro, basilico, aglio, spezie e erbe varie, olio, sale)

### PASTA AL POMODORO

(Pasta di semola, pomodori pelati, cipolla, aglio, olio e.v.o., basilico)



### RISO IN BIANCO

### PASTA IN BIANCO o PASTA INTEGRALE



## SECONDI PIATTI

### COSTOLETTE DI MAIALE AI FUNGHI

(Costolette di maiale, vino bianco, funghi misti, maizena, spezie e erbe varie, olio, sale)



### CAPRESE

(Pomodoro, mozzarella, basilico, spezie e erbe varie, olio, sale)



### FETTINA DI TACCHINO / VITELLO AI FERRI

### SALUMI E FORMAGGI VARI SU TRE SCELTE



## SECONDO E CONTORNO

### INSALATONA PROSCIUTTO E FORMAGGIO



## CONTORNI

### PISELLI E CAROTE

(Carote, piselli, sale, olio)



### INSALATA MISTA

### FUORI MENU' DELLO CHEF

# D O M E N I C A

## PRIMI PIATTI

### GNOCCHI CON PESTO CON PESTO DI SPINACI

(Gnocchi di patate, spinaci, cipolla, aglio, formaggio, spezie e erbe varie, olio, sale)



### ZUPPA DI LENTICCHIE

(Lenticchie, olio, sale)



### PASTA AL POMODORO

(Pasta di semola, pomodori pelati, cipolla, aglio, olio e.v.o., basilico)



### RISO IN BIANCO

### PASTA IN BIANCO o PASTA INTEGRALE



## SECONDI PIATTI

### COSCETTA DI POLLO ALLA CACCIATORA

(Pollo coscia, sedano, carote, cipolla, pomodoro, peperoni, olive nere, olio, sale, pepe, spezie ed erbe varie)



### GATEAU DI PATATE

(Uova, formaggio, pangrattato, aglio, latte, patate, spezie e erbe varie, olio, sale)



### FETTINA DI TACCHINO / VITELLO AI FERRI

### SALUMI E FORMAGGI VARI SU TRE SCELTE



## SECONDO E CONTORNO

## SECONDO E CONTORNO

### INSALATONA CAPRESE



## CONTORNI

### BROCCOLI AL VAPORE

(Broccoli, olio, sale)



### INSALATA MISTA

### FUORI MENU' DELLO CHEF