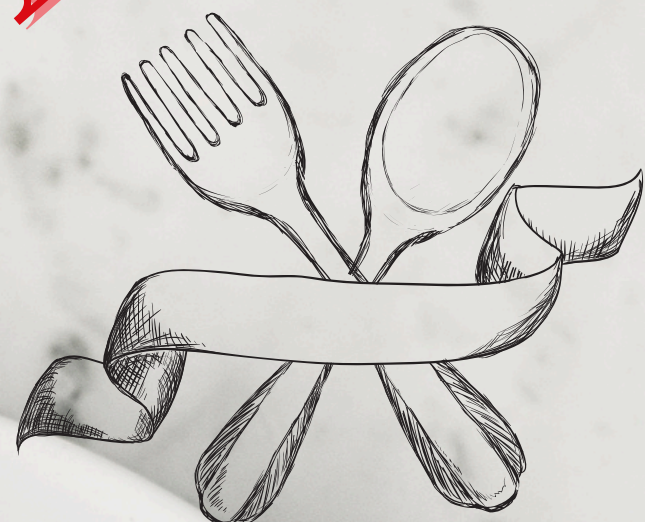


AUTHENTICA

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



SECONDI PIATTI

STINCO DI MAIALE CON VERDURE

(Carne di maiale (stinco), 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



SECONDI PIATTI

POLPETTINE DI TONNO E PATATE

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

PIADINA PROSCIUTTO FORMAGGIO E FUGHI 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



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



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 azuki 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



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



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



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

INSALATONA CAPRESE



CONTORNI

BROCCOLI AL VAPORE

(Broccoli, olio, sale)

INSALATA MISTA

FUORI MENU' DELLO CHEF