



MENÙ PER IL NATALE

PROPOSTE SALATE

VENEZIANA SALATA FARCITA MISTA
*salmon affumicato ~ salame Milano ~ paté nostrano ~
salsa tonnata con carciofini ~ coppa piacentina*

VENEZIANA SALATA FARCITA SALUMI
*prosciutto crudo di Parma ~ coppa piacentina ~ bologna con pistacchi ~
salame Milano ~ culatello*

VENEZIANA SALATA FARCITA PESCE
*salmon affumicato ~ acciughe con burro montato ~ gamberi alla
catalana ~ baccalà mantecato ~ pesce spada affumicato con burro
all'arancia e pepe rosa*

VENEZIANA SALATA VEGETARIANA
*hummus di ceci e melanzane grigliate ~ mousse di caprino, pomodori secchi
e paté di olive ~ julienne di verdure ~ zucca al forno con formaggio cremoso
al tartufo ~ purea di fave e pecorino*

BIGNÈ CON CREMA AL GORGONZOLA DOLCE
FAGOTTINI DI PASTA SFOGLIA CON FOIE GRAS E
MELA CAMELLATA - DA SERVIRE CON INSALATINA

SPECIALITÀ A PORZIONE

*insalata russa
gamberi in salsa rosa
vitello tonnato
cannelloni di mare al profumo di limone
crespelle integrali con verdure invernali
crespelle alla valdostana
lasagne alla bolognese
cotechino con lenticchie*

TORTE SALATE E QUICHES

*quiche di zucchine e maggiorana
quiche lorraine
quiche con radicchio stufato, taleggio e noci*



PASTA FRESCA

RAVIOLI DI CARNE

Agnolotti - Tortellini - Diavoletti

RAVIOLI CLASSICI

Pansotti di ricotta e spinaci

Ravioli ai carciofi

Ravioli radicchio e speck

RAVIOLI SPECIALI

Ravioli al tartufo bianco

Ravioli al branzino e gallinella

PASTA FRESCA

Pasta fresca all'uovo - Passatelli

PROPOSTE DELLA NOSTRA PASTICCERIA

LE TORTE

Tronchetto di Natale decorato

La nostra speciale torta di castagne fresche

Mousse al cioccolato fondente cotta al forno

I DOLCI AL CUCCHIAIO

Monte bianco con panna montata fresca

Crema al mascarpone per accompagnare il panettone

Zuppa inglese - morbido pan di spagna bagnato con alchermes su cui si adagia dolce e lieve una crema pasticceria e crema al cioccolato

I NOSTRI PANETTONI

Panettone Classico

(gr. 100 - gr. 500 - gr. 750 - kg. 1 - kg. 3 - kg. 5)

Panettone al Cioccolato

(gr. 750)

Dolce Pistacchio

Treccia Paradiso



LA CARTA DEL PANE

PER CROSTINI E TARTINE, PER SALMONE E CAVIALE

*Carrè al burro in cassetta o in forma
Carrè alle noci in cassetta o in forma
Carrè integrale in cassetta*

PER OSTRICHE E SALUMI COME: SPECK, BRESAOLA E SALUMI DI CACCIAGIONE

*Pane con lievito madre e farina integrale
Le rustiche: filone con semi di lino, di sesamo e di girasole
Prokorn*

PER IL FOIE GRAS

*Pan brioche
Carrè al burro in cassetta o in forma*

PER I FORMAGGI

*Pane all'uvetta
Pane alle noci
Pane alle olive
Le rustiche: filone con semi di lino, di sesamo e di girasole*

PER I SALUMI

*Filoncini francesi con farina biologica
Ciabattine di grano duro
Pane con lievito madre e farina integrale
Pane con lievito madre e farina di grano duro
Pane con lievito madre, noci, uvetta e miele
Le rustiche: filone con semi di lino, di sesamo e di girasole
Prokorn: pane di tipo "0" con farina di frumento integrale, segale, granella di girasole, semi di lino, fiocchi di soia, mais soffiato*

PER LA TAVOLA

*Panini al latte, alla soia, alle olive, alle noci
Michetti ai semi di papavero, sesamo e lisci
Aurora e barchette di grano duro al latte
Pane di pasta dura e latte con forme natalizie
Quadrucchi francesi*



PER LA PRIMA COLAZIONE

Pan brioches

Pane all'uvetta

Carrè al burro in cassetta o in forma

Breakfast: pane di tipo "00" alla crusca di frumento, avena, segale, semi di girasole, uvetta sultanina, nocciole, albicocche

IL PANE CON LIEVITO MADRE

Pane con lievito madre e farina integrale

Pane con lievito madre e farina di grano duro

Pane con lievito madre, noci, uvetta e miele

IL PANE DA TENERE IN DISPENSA

Pagnotte pugliesi da Kg. 1 e da gr. 500

Pagnotte e filoni francesi da Kg. 1 e da gr. 500

Filoni di grano duro

Ciabatta al latte

Ciabatta integrale

**PUOI PRENOTARE IL PANE PER LA TUA
TAVOLA NEI NOSTRI NEGOZI ENTRO IL 21
DICEMBRE E RITIRARLO IL 24 DICEMBRE**

Via Butti n. 4 ~ tel 0332.499405

Piazza Giovine Italia n. 2 ~ tel 0332.830967

Piazza Giovine Italia n. 3 ~ tel 0332.242508

Via Crispi n. 35 ~ tel 0332.286243

Via Morosini n. 16 ~ tel 0332.284560