



Procedura per la preparazione dei nostri piatti

Antipasto primavera

Tartare di salmone marinato arance e lime (2 -4)

Ingredienti : salmone , sale , zucchero , anice stellato , lime , arance , limone

Preparazione : pronto alla degustazione

Code di gamberi allo style catalano (4-9-12)

Ingredienti : gamberi , olio evo , sale , pepe , sedano v , carote , cetrioli , datterino , prezzemolo , basilico , aceto di mele

Preparazione : pronto alla degustazione

Tentacolo di polipo scottato alla paprika su crema di peperoni alla brace e patata (4)

Ingredienti : polipo , peperoni rossi , patate , olio evo , sale , pepe , paprika dolce , prezzemolo , timo

Preparazione : pronto alla degustazione oppure a piacimento rigenerare microonde 600\900 w per 1 minuti

Pollo marinato al rosmarino avvolto con pan cotto agli spinaci e pomodoro (1-9)

Ingredienti : pollo , sale , pepe , olio evo , rosmarino , pane , spinaci , pomodoro , scalogno , cipolla , basilico

Preparazione: in forno a 140 gradi per 10 minuti oppure microonde 600\900 w per 1 minuto o poco più

Peperoni arrostiti e bufala in carrozza (1-3-5-6-7-8)

Ingredienti : peperoni, sale , pepe , olio semi mix , olio evo , mozzarella bufala , basilico, latte , uova , acciuga , pane

Preparazione: in forno a 140 gradi per 10 minuti oppure microonde 600\900 w per 1 minuto o poco più

Melanzana alla parmigiana (3-5-6-8-7)

Ingredienti : melanzane , olio semi girasole , olio evo , origano , basilico , cipolla , pomodoro , padano grattugiato , sale ,pepe

Preparazione: in forno a 140 gradi per 15 minuti oppure microonde 600\900 w per 1 minuto o poco più



Primi piatti primavera

Paccheri di Gragnano con misto pesce in guazzetto (1-2-4-9-12)

Ingredienti : farina di semola dura , datterino , sale , pepe , olio evo , basilico , aglio , calamari , gamberi , pesce spada , cozze , prezzemolo , vino

Preparazione: in forno per 10 minuti a 140 gradi oppure microonde 600\900W per 1minuto e 30 secondi o poco più. Si ha la possibilità di saltare in padella con un goccio d'acqua a piacimento

Scialatielli con calamaretti e pomodoro pachino e basilico (1-2-4-9-12)

Ingredienti : farina di semola , sale , pepe , olio evo , cipolla , pomodoro pachino , basilico , aglio , vino

Preparazione: in forno per 10 minuti a 140 gradi oppure microonde 600\900W per 1minuto e 30 secondi o poco più. Si ha la possibilità di saltare in padella con un goccio d'acqua a piacimento

Trofiette al pesto ligure con gamberi flambé (1-2-3-4-7-9-12)

Ingredienti : farina , sale , pepe , basilico , prezzemolo , pinoli , olio evo , pecorino , parmigiano , gamberi , brandy

Preparazione: in forno per 10 minuti a 140 gradi oppure microonde 600\900W per 1minuto e 30 secondi o poco più

Risotto carnaroli gratinato allo zafferano e fiori di zucca con burrata (3-7-9-12)

Ingredienti : riso , sedano , carote , cipolle , vino , zafferano , fiori di zucca , zucchine , burro , parmigiano , burrata , olio evo , sale , pepe

Preparazione: in forno per 10 minuti a 140 gradi oppure microonde 600\900W per 1minuto e 30 secondi o poco più

Fagottino di crepes con crema di melanzane al forno , pomodoro secco e bufala (1-3-7)

Ingredienti : farina , uova , latte , ricotta , sale , pepe , olio evo , parmigiano ,porro , melanzane , origano , pomodori secchi , basilico , bufala

Preparazione: in forno 10 minuti a 150 gradi oppure microonde 600\900W per 1 minuto o poco più

Pappardelle con verdure a filangè , zest limone ricotta stagionata (1-3-7)

Ingredienti : farina , sale , pepe , olio evo , uova , carote , zucchine , peperoni , prezzemolo , basilico , limone zest , ricotta stagionata

Preparazione: in forno per 10 minuti a 140 gradi oppure microonde 600\900W per 1minuto e 30 secondi o poco più. Si ha la possibilità di saltare in padella con un goccio d'acqua a piacimento



Secondi piatti primavera

Pesce grigliato alla siciliana (olio, prezzemolo ,limone) (2-4)

Ingredienti : salmone , orata\branzino , calamaro , gamberoni code , olio evo , sale , pepe , prezzemolo , limone

Preparazione: in forno 160 gradi per 15 minuti oppure microonde 600\900W per 1 minuto e 30 secondi o poco più

Filetto branzino in guazzetto “Mediterraneo” (4-9-12)

Ingredienti : branzino , sale , pepe , olio evo , basilico , pomodorini , olive nere , patate , capperi , vino bianco , origano

Preparazione: in forno 160 gradi per 15 minuti oppure microonde 600\900W per 1 minuto e 30 secondi o poco più

Calamari a bassa temperatura scottati su crema di broccoli e basilico (4)

Ingredienti : calamari , olio evo , sale , pepe , prezzemolo , broccoletti , patate , basilico

Preparazione: in forno 160 gradi per 15 minuti oppure microonde 600\900W per 1 minuto e 30 secondi o poco più

Tagliata di roast beef al pepe sarawak in crema di scalogno dolce (1-3-7-9-12)

Ingredienti : entrecôte manzo , sale , pepe sarawak , olio evo , scalogno , burro , panna , brandy , sedano , cipolla , carote , vino , rosmarino , timo , pane , fecola , farina

Preparazione: in forno 160 gradi per 10 minuti oppure microonde 600\900W per 1 minuto e 30 secondi o poco più

Guancialino di vitello brasato a lenta temperatura (1-9-12)

Ingredienti : guancia di vitello , sale , pepe , olio evo , vino , sedano , carote , cipolle , rosmarino , timo , fecola, farina

Preparazione: in forno 160 gradi per 15 minuti oppure microonde 600\900W per 1 minuto e 30 secondi o poco più

Ossobuco di vitello alla milanese (1-7-9-12)

Ingredienti : ossobuco di vitello , burro , farina , sedano , carote , cipolle , rosmarino , scorza limone , prezzemolo , sale ,pepe, vino bianco ,brodo vegetale , fecola

Preparazione: in forno 160 gradi per 15 minuti oppure microonde 600\900W per 1 minuto e 30 secondi o poco più



Mezzo stinco di maiale al forno (1-7-9-12)

Ingredienti : stinco maiale , olio evo ,sale , pepe , rosmarino , sedano , carote ,cipolle, vino rosso , fecola , farina

Preparazione: in forno 160 gradi per 15 minuti oppure microonde 600\900W per 1 minuto e 30 secondi o poco più

Supreme di pollo al culatello e timo (1-3-7-9-12)

Ingredienti : pollo , sale , pepe , olio evo , burro , culatello , timo , sedano , carote , cipolle , vino , rosmarino , fecola , farina

Preparazione: in forno 160 gradi per 15 minuti oppure microonde 600\900W per 1 minuto e 30 secondi o poco più