

LA PASTAIA S.R.L.

Pasta Fresca - Pasticceria - Pausa Pranzo - Caffetteria

Via A. Amato 21 E/F - San Cipriano P.no (SA)

Tel 089 882571 - lapastaiasrl@gmail.com



**QUADERNO UNICO DEGLI INGREDIENTI E
QUADERNO UNICO DEGLI ALLERGENI**

REG. UE 1169/2011

Firma O.S.A.

Allergeni alimentari presenti
nei formulati dei nostri alimenti

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. UOVA e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati,
7. LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio,
8. FRUTTA A GUSCIO, cioè MANDORLE (*Amygdalus communis* L.), NOCCIOLE (*Corylus avellana*), NOCI comuni (*Juglans regia*), NOCI di anacardi (*Anacardium occidentale*), NOCI di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), NOCI del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), NOCI del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati»;

L'ATTIVITA' VIENE SVOLTA ALL'INTERNO DELLO STESSO
FABBRICATO PERTANTO E' IMPOSSIBILE EVITARE LA
POTENZIALE CONTAMINAZIONE CROCIATA ANCHE SU
ALIMENTI CHE NON NE CONTENGONO IN FORMULAZIONE
E/O RICETTA.

PER QUALSIASI DUBBIO SI PREGA DI CHIEDERE AL CAMERIERE
PER POSSIBILI ALLERGENI PRESENTI NEL VOSTRO ALIMENTO

DI SEGUITO, GLI INGREDIENTI SOTTOLINEATI E CON CARATTERE
ROSSO CONTENGONO ALLERGENI

INGREDIENTI PASTA FRESCA

Prodotto	ingredienti
FUSILLI AL FERRETTO	<u>FARINA TIPO 00</u> , SEMOLA DI GRANO DURO, <u>UOVA</u> E ACQUA
CAVATELLI	<u>FARINA TIPO 00</u> , ACQUA
GNOCCHI DI PATATE	<u>FARINA TIPO 00</u> , PATATE E ACQUA
TAGLIATELLE E SIMILI	SEMOLA DI GRANO DURO, <u>UOVA</u> E ACQUA
CORTECCE, TROFIE, SCIALATELLI, LAGANE	<u>SEMOLA DI GRANO DURO</u> E ACQUA
RAVIOLI	SFOGLIA: SEMOLA GRANO DURO, <u>FARINA 00, UOVA</u> E ACQUA RIPIENO: <u>NOCI, UOVA</u> , SALE E PEPE. A SCELTA: <u>SPINACI*</u> , FUNGHI PORCINI*, CARNE, <u>PROVOLA</u> ETC.
CREPES,	SFOGLIA: <u>FARINA TIPO</u>

<p>MEDAGLIONI, CANNELLONI</p>	<p><u>00</u>, DURO, <u>UOVA E</u> <u>LATTE</u></p> <p>RIPIENO: <u>NOCI, UOVA</u>, SALE E PEPE.</p> <p>A SCELTA: SPINACI*, FUNGHI PORCINI*, CARNE, <u>PROVOLA</u>.</p>
-----------------------------------	---

INGREDIENTI PASTICCERIA

Prodotto	ingredienti
TORTA DI MELE	<p style="text-align: center;"><u>FARINA</u> 00, ZUCCHERO, <u>UOVA</u>, <u>OLIO DI SEMI DI GIRASOLE</u>, MELE, AROMI, SUCCO E BUCCIA DI ARANCIA, LIVIETO CHIMICO</p>
TORTA CREMA E AMARENA	<p style="text-align: center;"><u>FARINA</u> 00, <u>BURRO</u>, <u>UOVA</u>, ZUCCHERO E AROMA VANIGLIA, <u>LATTE</u>, SCIROPPO DI AMERA E AMARENA SCIROPPATA</p>
TORTA CAPRESE	<p style="text-align: center;"><u>FARINA</u> 00, ZUCCHERO, <u>BURRO</u>, <u>UOVA</u>, CIOCCOLATO FONDENTE, <u>MANDORLE</u>, <u>NOCCIOLE</u> E <u>NOCI</u>, LIEVITO CHIMICO</p>
TORTA ALLE CAROTE	<p style="text-align: center;"><u>FARINA</u> 00, <u>UOVA</u>, ZUCCHERO, CAROTE, <u>MANDORLE</u>, BUCCIA</p>

	DI LIMONE, SALE E VANILLINA
TORTA AL <u>PISTACCHIO</u>	<u>FARINA</u> 00, <u>UOVA</u> , ZUCCHERO, FECOLA DI PATATE, <u>PISTACCHIO</u> , <u>MANDORLE</u> , AROMI, PASTA DI <u>PISTACCHIO</u>
TORTA ALLO YOGURT	<u>FARINA</u> 00, <u>UOVA</u> , ZUCCHERO, <u>OLIO DI SEMI DI GIRASOLE</u> , ZUCCHERO DI CANNA, <u>YOGURT</u> VANIGLIA, AROMA VANIGLIA, GRANELLA DI ZUCCHERO, LIEVITO CHIMICO
TORTA ALLE <u>NOCI</u>	<u>FARINA</u> 00, <u>BURRO</u> , ZUCCHERO, <u>UOVA</u> , CIOCCOLATO FONDENTE, LIEVITO CHIMICO
CROSTATA MARMELLATA	<u>FARINA</u> 00, <u>UOVA</u> , ZUCCHERO, LIEVITO CHIMICO, VANILLINA,

	MARMELLATA: CILIEGIE, ALBICOCCA, FRUTTI DI BOSCO, FRAGOLA
CANNOLI	<u>FARINA</u> 00, ZUCCHERO, <u>UOVA</u> , <u>OLIO DI SEMI DI</u> <u>GIRASOLE</u> , MARSALA, VANILLINA, <u>RICOTTA DI BUFALA</u> , GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE, <u>LATTE</u>
PANZAROTTI	<u>FARINA</u> 00, ZUCCHERO, <u>UOVA</u> , VERMOUTH, ANICE, VANILLINA, <u>CANNELLA, RICOTTA</u> <u>DI BUFALA, OLIO DI</u> <u>SEMI DI GIRASOLE</u>
CALZONCELLI	<u>FARINA</u> 00, ZUCCHERO, <u>UOVA</u> , VERMOUTH, <u>ANICE</u> , LIQUORE STREGA, VANILLINA, AROMI, CIOCCOLATO FONDENTE, CASTAGNE, CAFFE',

	<u>NOCCIOLE</u> TOSTATE
ZEPPOLE	<u>FARINA</u> 00, ZUCCHERO, <u>UOVA</u> , <u>LATTE</u> , <u>BURRO</u> , VANILLINA, LIEVITO DI BIRRA, SALE
CANTUCCI	<u>FARINA</u> 00, ZUCCHERO, <u>UOVA</u> , <u>MANDORLE</u> , <u>NOCCIOLE</u> , AROMI E SPEZIE, <u>BURRO</u> E FRUTTA CANDITA
BISCOTTI ALL'AMARENA	<u>FARINA</u> 00, ZUCCHERO, <u>UOVA</u> , <u>LATTE</u> , <u>FRUTTA A</u> <u>GUSCIO</u> , AMARENA SCIROPPATA, MARMELLATA, <u>BURRO</u> , <u>OLIO DI</u> <u>SEMI</u> , CACAO, AROMI E SPEZIE
CORNETTI	<u>FARINA</u> DI FRUMENTO, <u>OLIO</u> <u>VEGETALE</u> , ZUCCHERO, LIEVITO, AROMI NATURALI, <u>LATTOSIO</u> , <u>BURRO</u> , <u>LATTE</u> ,

	MARMELLATA DI ALBICOCCA, <u>NUTELLA, CREMA</u> <u>PASTICCERA</u>
--	---

INGREDIENTI
RISTORANTE:
PRIMI PIATTI

Prodotto	Ingredienti
CAVATELLI O RAVIOLI O FUSILLI O TAGLIATELLE AL FILETTO DI POMODORO	PER LA PASTA VEDI SEZ. PASTA FRESCA. SUGO: POMODORI PELATI, OLIO DI OLIVA, SALE, BASILICO, AGLIO, <u>FORMAGGIO</u> <u>PARMIGIANO</u>
CAVATELLI O FUSILLI O TAGLIATELLE AL ALLA SORRENTINA	PER LA PASTA VEDI SEZ. PASTA FRESCA. SUGO: POMODORI PELATI, OLIO DI OLIVA, SALE, BASILICO , AGLIO, <u>SCAMORZA E</u> <u>PARMIGIANO</u>
CAVATELLI E FAGIOLI	PER LA PASTA VEDI SEZ. PASTA FRESCA. SUGO: FAGIOLI BORLOTTI O CANNELLINI, OLIO DI OLIVA, AGLIO,

	SALE, PREZZEMOLO
CAVATELLI ZUCCA E CECI	PER LA PASTA VEDI SEZ. PASTA FRESCA. SUGO: CECI, ZUCCA, OLIO DI OLIVA, AGLIO, PANCETTA DI MAIALE, PREZZEMOLO
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE	PER LA PASTA VEDI SEZ. PASTA FRESCA. SUGO: CARNE DI VITELLO E DI MAIALE TRITATA, POMODORI PELATI, SEDANO, PREZZEMOLO, CAROTE, OLIO DI OLIVA E SALE
TAGLIATELLE O CORTECCE AI FUGHI PORCINI	PER LA PASTA VEDI SEZ. PASTA FRESCA. SUGO: FUNGHI PORCINI*, PANNA DA CUCINA, <u>BURRO</u> , <u>FORMAGGIO</u> <u>PARMIGIANO</u> , PANCETTA DI MAIALE, OLIO DI

	OLIVA E SALE E SPEZIE
TAGLIATELLE O CORTECCE ALLA GENOVESE	PER LA PASTA VEDI SEZ. PASTA FRESCA. SUGO: CIPOLLE, CARNE DI VITELLO, OLIO DI OLIVA E SALE – SPEZIE E <u>VINO BIANCO</u>
TAGLIATELLE O CORTECCE PORCINI E SALSICCIA	PER LA PASTA VEDI SEZ. PASTA FRESCA. SUGO: FUNGHI PORCINI*, <u>PANNA</u> <u>DA CUCINA</u> , SALSICCIA (CARNE DI SUINO, SALE E SPEZIE), OLIO DI OLIVA, CIPOLLA, SALE E SPEZIE
TAGLIATELLE O CORTECCE ALL'ORTOLANA	PER LA PASTA VEDI SEZ. PASTA FRESCA. SUGO: MELENZANE, PEPERONI, ZUCCHINE, POMODORI PELATI, OLIO, SALE E SPEZIE
TAGLIATELLE O	PER LA PASTA VEDI

<p>CORTECCE TONNO E OLIVE</p>	<p>SEZ. PASTA FRESCA.</p> <p>SUGO: TONNO IN SCATOLA, OLIVE NERE, CAPPERI, OLIO DI OLIVA, SALE E SPEZIE</p>
<p>TAGLIATELLE O CORTECCE ZUCCHINE E PANCETTA</p>	<p>PER LA PASTA VEDI SEZ. PASTA FRESCA.</p> <p>SUGO: ZUCCHINE, PANCETTA DI MAIALE, OLIO DI OLIVE, SALE E SPEZIE</p>
<p>CREPES O MEDAGLIONI O CANNELLONI AL FORNO</p>	<p>PER LA PASTA VEDI SEZ. PASTA FRESCA.</p> <p>SUGO: BESCIAMELLA PREPARATA CON <u>LATTE</u>, <u>FARINA</u>, <u>BURRO</u>, <u>NOCE MOSCATA</u> E SALE, <u>FORMAGGIO PARMIGIANO</u></p>
<p>FARFALLE PESTO E RICOTTA</p>	<p>PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO</p> <p>SUGO: PESTO (BASILICO, <u>PINOLI</u>,</p>

	<p>OLIO DI OLIVA, <u>FORMAGGIO</u> <u>PECORINO</u>, <u>FORMAGGIO</u> <u>PARMIGIANO</u>, SALE E SPEZIE) E SALE</p>
<p>FUSILLI ALLA SICILIANA</p>	<p>PER LA PASTA VEDI SEZ. PASTA FRESCA. SUGO: POMODORI PELATI, MELANZANE (<u>OLIO</u> <u>SEMI DI GIRASOLE</u> <u>PER LA FRITTURA</u>), BASILICO, OLIO DI OLIVA, SALE E SPEZIE</p>
<p>GNOCCHI BURRO E SALVIA</p>	<p>PER LA PASTA VEDI SEZ. PASTA FRESCA. SUGO: <u>BURRO DI</u> <u>ORIGINE</u> ANIMALE, SALVIA, <u>PARMIGIANO</u>, SALE E SPEZIE</p>
<p>GNOCCHI GORGONZOLA E NOCI</p>	<p>PER LA PASTA VEDI SEZ. PASTA FRESCA. SUGO: <u>FORMAGGIO</u> <u>GORGONZOLA</u>,</p>

	<p><u>PANNA DA CUCINA</u> OR. ANIMALE, <u>NOCI</u>, <u>FORMAGGIO</u> <u>PARMIGIANO</u>, OLIO DI OLIVA, SALE E SPEZIE</p>
<p>GNOCCHI GORGONZOLA SPECK E NOC</p>	<p>PER LA PASTA VEDI SEZ. PASTA FRESCA. SUGO: <u>FORMAGGIO</u> <u>GORGONZOLA</u>, SPECK, <u>PANNA DA</u> <u>CUCINA OR.</u> <u>ANIMALE, NOCI</u>, <u>FORMAGGIO</u> <u>PARMIGGIANO</u>, OLIO DI OLIVA, SALE E SPEZIE</p>
<p>LAGANE CECI E PORCINI</p>	<p>PER LA PASTA VEDI SEZ. PASTA FRESCA. SUGO: CECI, PANCETTA, FUNGHI PORCINI*, AGLIO, CIPOLLA, OLIO DI OLIVA, SALE E SPEZIE</p>
<p>LAGANE E CECI</p>	<p>PER LA PASTA VEDI SEZ. PASTA FRESCA.</p>

	<p>SUGO: CECI, PANCETTA, AGLIO, CIPOLLA, OLIO DI OLIVA, SALE E SPEZIE</p>
<p>ORECCHIETTE CON BROCCOLI E SALSICC</p>	<p>PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO</p> <p>SUGO: BROCCOLI, SALSICCIA (CARNE DI SUINO, SALE FINOCCHIETTO, PEPE, SPEZIE) OLIO DI OLIVA, AGLIO, CIPOLLA, SALE E SPEZIE</p>
<p>LASAGNE NAPOLETANE</p>	<p>PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO</p> <p>SUGO: POMODORI PELATI, SALAME, <u>UOVA, SCAMORZA,</u> <u>FORMAGGIO</u> <u>PECORINO E</u> <u>PARMIGGIANO,</u> PEPE, <u>RICOTTA DI</u> <u>PECORA</u> E SPEZIE</p>
<p>PASTA E CALFIORI</p>	<p>PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO</p>

	<p>SUGO: CONCENTRATO DI POMODORO, CAVOLFIORI, <u>SEDANO</u>, CAROTE, AGLIO, CIPOLLE, BASILICO, OLIO DI OLIVA, SALE E SPEZIE</p>
<p>PASTA E LENTICCHIE</p>	<p>PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO SUGO: LENTICCHIE, <u>SEDANO</u>, CAROTE, CIPOLLA, AGLIO, OLIO DI OLIVA, PREZZEMOLO, SALE E SPEZIE</p>
<p>PASTA E PISELLI</p>	<p>PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO SUGO: PISELLI, PANCETTA, CIPOLLA, CAROTE, <u>SEDANO</u>, AGLIO, OLIO DI OLIVA, SALE E SPEZIE</p>
<p>PASTA E ZUCCHINE</p>	<p>PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO</p>

	SUGO: ZUCCHINE, PANCETTA, CIPOLLA, OLIO DI OLIVA, SALE E SPEZIE
PASTA PATATE E PROVOLA	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO SUGO: PATATE, <u>PROVOLA DI</u> <u>BUFALA</u> , CIPOLLA E AGLIO, OLIO DI OLIVA, SALE E SPEZIE
PENNE ALL ARRABBIATA	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO SUGO: POMODORI PELATI, PEPERONCINO, BASILICO, CIPOLLA, AGLIO, OLIO DI OLIVA SALE E SPEZIE
RAVIOLI RICOTTA DI BUFALA ALLE NOCCIOLE	PER LA PASTA VEDI SEZ. PASTA FRESCA. SUGO: <u>NOCCIOLE</u> <u>TOSTATE</u> , <u>PANNA DA</u> <u>CUCINA</u> ,

	<p><u>FORMAGGIO</u> <u>PARMIGIANO</u>, OLIO DI OLIVA, <u>BURRO</u>, SALE E SPEZIE</p>
<p>RAVIOLI RICOTTA DI BUFALA ALLE NOCI</p>	<p>PER LA PASTA VEDI SEZ. PASTA FRESCA. SUGO: <u>NOCI, PANNA</u> <u>DA CUCINA</u>, <u>FORMAGGIO</u> <u>PARMIGIANO</u>, OLIO DI OLIVA, <u>BURRO</u> OR. ANIMALE, SALE E SPEZIE</p>
<p>RAVIOLI RICOTTA DI BUFALA BURRO E SALVIA</p>	<p>PER LA PASTA VEDI SEZ. PASTA FRESCA. SUGO: <u>BURRO</u> OR. ANIMALE, <u>SALVIA</u>, <u>FORMAGGIO</u> <u>PARMIGGIANO</u>, OLIO DI OLIVA, SALE E SPEZIE</p>
<p>RAVIOLI RICOTTA DI BUFALA CON VELLUTATA DI PEPERONI</p>	<p>PER LA PASTA VEDI SEZ. PASTA FRESCA. SUGO: PEPERONI, <u>PANNA DA CUCINA</u>, <u>BURRO</u> OR. ANIMALE, OLIO DI</p>

	OLIVA, SALE E SPEZIE
RAVIOLI RICOTTA DI BUFALA ZUCCA AI PORCINI	PER LA PASTA VEDI SEZ. PASTA FRESCA. SUGO: ZUCCA, FUNGHI PORCINI*, PANNA DA CUCINA, BURRO OR. ANIMALE, OLIO DI OLIVA, SALE E SPEZIE

INGREDIENTI
RISTORANTE:
SECONDI PIATTI

Prodotto	Ingredienti
SALSICCIA E BROCCOLI	SALSICCIA DI SUINO, SALE E AROMI, BROCCOLI, OLIO DI OLIVA, AGLIO, PEPERONCINO E AROMI, SPEZE
SALSICCIA E PATATE	SALSICCIA DI SUINO, SALE E AROMI, PATATE, OLIO DI OLIVA, AGLIO, PEPERONCINO E AROMI, SPEZE
SALSICCIA E PEPERONI	SALSICCIA DI SUINO, SALE E AROMI, PEPERONI, OLIO DI OLIVA, AGLIO, PEPERONCINO E AROMI, SPEZE
ARISTA DI MAIALE	ARISTA DI MAIALE, OLIO DI OLIVA, AGLIO, SEDANO, CIPOLLA, CAROTE, <u>VINO BIANCO</u> , SALE

ROAST-BEEF DI VITELLO	CARNE DI VITELLO, , OLIO DI OLIVA, AGLIO, <u>SEDANO</u> , CIPOLLA, CAROTE, <u>VINO BIANCO</u> , SALE
POLPETTONE AL FORNO	CARNE DI VITELLO, CARNE DI MAIALE, PROSCIUTTO COTTO, SCAMORZA, SPINACI*, <u>UOVA</u> OLIO DI OLIVA, AGLIO, <u>SEDANO</u> , CIPOLLA, CAROTE, <u>VINO BIANCO</u> , PANE, SALE, PEPE, SPEZIE
POLLO CON RISO AL CURRY	POLLO, RISO, CIPOLLA, <u>BURRO, CURRY, CURCUMA</u> , SPEZIE, <u>PANNA DA CUCINA</u> , SALE
POLPETTE AL SUGO	POMODORI PELATI, CARNE DI VITELLO, CARNE DI MAIALE, <u>UOVA</u> , OLIO DI OLIVA, AGLIO, <u>SEDANO</u> , CIPOLLA, CAROTE, <u>VINO BIANCO</u> , PANE, SALE, PEPE, SPEZIE
FRITTATA DI	<u>UOVA, FORMAGGIO</u>

ZUCCHINE O CIPOLLE O PATATE, O BROCCOLI O SPINACI	<u>PARMIGGIANO</u> E <u>PECORINO</u> , <u>OLIO DI</u> <u>SEMI DI GIRASOLE</u> , SALE, PEPE, PREZZEMOLO, ZUCCHINE O CIPOLLE O BROCCOLI O SPINACI O PATATE
GATTEAU DI PATATE	PATATE, PROSCIUTTO, SALAME, <u>UOVA</u> , SALE, PEPE, <u>FORMAGGIO</u> <u>PECORINO E</u> <u>PARMIGGIANO</u> , PANE GRATTUGIATO, <u>SCAMORZA</u>
SCAMORZINA AI FERRI	<u>SCAMORZA</u> (LATTE DI MUCCA)
POLLO AL FORNO	POLLO, OLIO DI OLIVA, SALE, PEPE, ERBE AROMATICHE, <u>VINO</u> <u>BIANCO</u> , SPEZIE
POLLO ALLA CACCIATORA	POLLO, POMODORI PELATI, <u>SEDANO</u> , CAROTA, CIPOLLE, AGLIO, PEPERONCINO, SALE, PEPE E SPEZIE
TACCHINO AL	TACCHINO, CAROTE, CIPOLLE, AGLIO,

FORNO	PREZZEMOLO, <u>VINO BIANCO</u> , SALE, PEPE E SPEZIE.
COSTINE DI MAIALE CON PATATE E PEPERONI ALL'ACETO DI VINO BIANCO	COSTINE DI MAIALE, PATATE, PEPERONI ALL'ACETO DI VINO BIANCO, <u>OLIO DI SEMI DI GIRASOLE</u> , SALE, PEPE
POLIPO E PATATE	POLIPO, PATATE, OLIO DI OLIVA, ACETO DI VINO BIANCO, SUCCO DI LIMONE, PREZZEMOLO, AGLIO, SPEZIE
POLIPO ALL'INSALTA	<u>POLIPO, SEDANO</u> , OLIO DI OLIVA, SALE E SPEZIE

**INGREDIENTI
RISTORANTE:
CONTORI E VERDURE**

Prodotto	Ingredienti
<p style="text-align: center;">PARMIGIANA DI MELENZANE</p>	<p>MELENZANE, <u>FARINA</u> 00, <u>UOVA</u>, SALE, <u>FORMAGGIO</u> <u>PARMIGGIANO</u>, POMODORI PELATI, <u>OLIO DI SEMI DI</u> <u>GIRASOLE</u>, AGLIO, <u>SCAMORZA</u>, SALE E SPEZIE</p>
<p style="text-align: center;">SCAROLE E FAGIOLI</p>	<p>SCAROLA, FAGIOLI, AGLIO, OLIO DI OLIVA E SALE, PEPERONCINO</p>
<p style="text-align: center;">SCAROLA SALTATA</p>	<p>SCAROLA, CAPPERI, OLIVE, SALE, PEPE, OLIO DI OLIVA, SALE</p>
<p style="text-align: center;">PEPERONATA</p>	<p>PEPERONI, OLIO DI OLIVA, OLIVE NERE, CAPPERI, ACCIUGHE, SALE E PEPE</p>
<p style="text-align: center;">BROCCOLI</p>	<p>BROCCOLI, OLIO DI</p>

ALL'INSALATA	OLIVA, SUCCO DI LIMONE, SALE
INSALATA VERDE	LATTUGA, RADICCHIO, CAROTE, CIPOLLE, OLIO DI OLIVA, SUCCO DI LIMONE O ACETO DI VINO BIANCO BALASAMICO E SALE
ZUCCA E CECI O FAGIOLI	ZUCCA, CECI O FAGIOLI, OLIO DI OLIVA, SALE
ZUCCA MARINATA	ZUCCA, OLIO DI OLIVA, <u>OLIO DI SEMI DI GIRASOLE</u> , ACETO DI VINO BIANCO, AGLIO, SALE E PEPERONCINO, ORIGANO
FAGIOLINI ALL'INSALTA	FAGIOLINI, OLIO DI OLIVA, ACETO DI VINO BIANCO BALSAMICO, AGLIO, SALE E MENTA
ZUCCHINE ALLA SCAPECE	ZUCCHINE, <u>OLIO DI SEMI DI GIRASOLE</u> , SALE, ACETO DI VINO BIANCO E MENTA, AGLIO
MELENZANE A FUNGHETTI	MELENZANE, <u>OLIO DI SEMI DI GIRASOLE</u> ,

	POMODORINI, BASILIO, SALE, <u>FORMAGGIO</u> <u>PECORINO</u>
PATATE AL FORNO	PATATE, OLIO DI OLIVA, SPEZIE, PEPE E SALE
BROCCOLI E FAGIOLI	BROCCOLI, FAGIOLI, OLIO DI OLIVA, AGLIO, SALE E PEPEE PEPERONCINO
ZUCCA E CECI O FAGIOLI	ZUCCA, CECI O FAGIOLI, AGLIO, OLIO DI OLIVA, SALE E SPEZIE
MELENZANE, ZUCCHINE E CARCIOFI GRIGLIATE	MELENZANE, ZUCCHINE, CACIOFI, OLIO DI OLIVA, ORIGANO, PEPERONCINO, AGLIO, SALE, ACETO DI VINO BIANCO
INSALATE DI VERDURINE	CAROTE, PISELLI, MAIS, OLIO DI OLIVA E SALE
CAVOLFIORI GRATINATI	CAVOLFIORI, <u>FARINA</u> 00, <u>LATTE</u> , <u>FORMAGGIO</u> <u>PARMIGIANO</u> , <u>BURRO</u> , SALE E SPEZIE