

POLLERIA

Pollo

Arrostini di pollo: 1/2 petto di pollo, prosciutto cotto, fontina*, pancetta, rost-arom* o droga arrosto con sale*.

Coscette di pollo: 1/2 coscia di pollo disossata, rost-arom* o droga arrosto con sale*, pancetta.

Cosce grill: coscia di pollo disossata con pelle, rost-arom* o droga arrosto con sale*, pancetta.

Speedy gonzales: 1/2 coscia di pollo disossata, olio, aceto balsamico, carote, zucchine, rosmarino, limone, paprica, peperoncino, origano, timo, maggiorana, salamoia bolognese*, rost-arom*.

Nuvolette: filetto di pollo, scamorza*, speck, pancetta affumicata cotta.

Scottadito di pollo: cotoletta di pollo, pane grattato*, misto d'uovo*.

Spiedini di pollo: petto di pollo, pancetta, wurstel di pollo, salsiccia, zucchina, peperoni.

*: vedi scheda tecnica allegata in fondo al ricettario

Bacetti:pollo (petto e coscia disossata),basilico,prosciutto crudo,formaggio grattato* .

Cherubine:ali di pollo pelate,pastella chef*,acqua naturale,crispy bacon* .

Ghiacciolini:coscia di pollo disossata,pastella chef*,acqua naturale,pane rustico giallo* .

Pollo al curry:petto di pollo tagliato a cubetti,marinata soft*,dely grill*,olive verdi e olive nere desnocciolate,paprika chips rossa,paprika chips verde.

Tacchino

Arrosti farciti:petto di tacchino,pancetta o prosciutto crudo e salsiccia o prosciutto cotto e frittata,rost.arom*o droga arrosto con sale* .

Cotolette di tacchino:petto di tacchino accettato,pane grattato*,misto d'uovo* .

Svizzere di tacchino:petto di tacchino macinato.

Datteri di taccino:petto di tacchino macinato,rost-arom*o droga arrosto con sale*,misto d'uovo*,prosciutto cotto,pane grattato* .

*:vedi scheda tecnica allegata in fondo al ricettario

Insalata di tacchino:petto di tacchino a straccetti,zucchine, carota granuli*,marinata soft*,gyros grill*.

Arrosticini di tacchino:polpa di tacchino tagliata a bocconcini.

Anatra

Arrosto d'anatra:petto d'anatra con pelle,prosciutto crudo,polpa d'arancia,succo d'arancia,salamoia bolognese*.

Anatra farcita:anatra intera pulita e bruciacchiata,polpa d'arancia,prosciutto crudo,pancetta,salamoia bolognese*.

Coniglio

Arrosticini di coniglio:lombatine e filetti di coniglio tagliati a bocconcini.

Spiedino di coniglio:1/2 coniglio a pezzi senza testa e fegato.

Arrosto di coniglio:lombatine di coniglio,rost-arom*o droga arrosto con sale*,prosciutto crudo.

Arrosto di coniglio farcito:coniglio intero disossato, filetto di maiale,prosciutto cotto,bologna,salsiccia,timo,pepe nero,pancetta.

*:vedi scheda tecnica allegata in fondo al ricettario

Polleria farcita

Faraona farcita: faraona intera pulita e bruciacchiata, polpa d'arancia, succo d'arancia, salamoia bolognese*, prosciutto crudo.

Galletto livornese farcito: galletto livornese pulito e bruciacchiato, pancetta, rost-arom* o droga arrosto con sale*, prosciutto crudo rosmarino.

Quaglie farcite: quaglie pulite, salsiccia, pancetta-

California: galletto amburghese, pancetta, zucchine, carote.

Cappone ripieno: cappone pulito e bruciacchiato, vitello, maiale, salsiccia, prosciutto cotto, bologna, misto d'uovo*, prezzemolo, noce moscata, amaretti, pinoli, cioccolato fondente, sale.

Gallina ripiena: gallina pulita e bruciacchiata, vitello, maiale, salsiccia, prosciutto cotto, bologna, misto d'uovo*, prezzemolo, noce moscata, amaretti, pinoli, cioccolato fondente, sale.

Tacchina ripiena: tacchina pulita e bruciacchiata, vitello, maiale, salsiccia, prosciutto cotto, bologna, misto d'uovo*, prezzemolo, noce moscata, amaretti, pinoli, cioccolato fondente, sale.

*: vedi scheda tecnica allegata in fondo al ricettario

Agnello

Arrosticini d'agnello: polpa d'agnello tagliata a bocconcini.

Delizia d'agnello: pancia d'agnello, polpa d'agnello, pancetta, prosciutto crudo, salsiccia, timo, salamoia bolognese*.

Coscia farcita: coscia d'agnello disossata, pancetta, prosciutto crudo, salamoia bolognese*.

Manzo

Svizzere di manzo: manzo magrissimo macinato.

Svizzere di manzo con fontina: manzo magrissimo macinato, fontina* a fette.

Rotelle di carpaccio: uno strato di carpaccio di manzo, uno strato fontina*, uno strato di prosciutto crudo.

Brasato con verdure: polpa di manzo, carote, sedano.

Polpa per roast-beef all'inglese: polpa di manzo, rosmarino.

*: vedi scheda tecnica allegata in fondo al ricettario

Scamone marinato:scamone di manzo tagliato sottile,olio, aceto balsamico,carote,zucchine,rosmarino,limone,paprica, peperoncino,origano,timo,maggiorana,salamoia bolognese*,rost-arom*o droga arrosto con sale*.

Caramelloni:trita di manzo,premix burghe chef na 66003*, color fix*,marinata soft*,aroma carne tipo manzo*,prosciutto cotto,carote,zucchine,pisellini.

Tramezzini:manzo,maiale,premix burghe chef na 66003*, color fix*,marinata soft*,aroma carne tipo manzo*,acqua minerale naturale,prosciutto cotto fontina* e prezzemolo o speck e scamorza*o bresaola RUSCONI ricotta* e rucola.

Girella di manzo:manzo,maiale,premix burghe chef na 66003*,color fix*,marinata soft*,aroma carne tipo manzo*,acqua minerale naturale,prosciutto cotto fontina*, salsiccia.

Maiale

Stinco farcito:stinco di maiale sgrassato,pancetta dolce,rost-arom*o droga arrosto con sale*,rosmarino fresco.

Arista liscia:lonza di maiale,lardo pancettato dolce o pancetta dolce,rosmarino fresco.

*:vedi scheda tecnica allegata in fondo al ricettario

Arista con osso:caré di maiale con osso,lardo pancettato dolce o pancetta dolce,rosmarino fresco.

Arista tirolese:lonza di maiale,speck tirolese crudo,crema di speck,rosmarino fresco.

Arista del deserto:lonza di maiale,fichi secchi,datteri desnocciolati,lardo pancettato dolce o pancetta dolce,prosciutto crudo.

Arista con castagne:lonza di maiale,castagne secche,lardo pancettato dolce o pancetta dolce.

Arista zola e pere:lonza di maiale,pere fresche sbucciate,Gorgonzola*,speck tirolese crudo.

Arista zola e noci:lonza di maiale,noci,gorgonzola*,prosciutto crudo.

Filetti farciti:filetto di maiale,prosciutto crudo e salsicci oppure lardo d'Arnad e prezzemolo oppure speck tirolese crudo e scamorza affumicata*.

Play Boy:Lonza di maiale,lardo pancettato dolce,prezzemolo fresco,prugne desnocciolate.

Affumicatelli:lonza di maiale tagliata a portafoglio,speck tirolese crudo,scamorza affumicata.

*:vedi scheda tecnica allegata in fondo al ricettario

Messicani:lonza di maiale,pancetta dolce,wurstel.

Cordon Blue:lonza di maiale tagliata a portafoglio,fontina* ,
prosciutto cotto,misto d'uovo* ,pane grattugiato* .

Rose di filetto:filetto di maiale,salsiccia di maiale,lardo
d'Arnad.

Arrosticini di filetto:filetto di maiale tagliati a bocconcini.

Spiedini golosi:lombo o lonza di maiale a bocconcini,
salsicetta,peperoni,zucchine,wurstel,pancetta.

Dolciotto:Coscia di maiale fresca disossata,lardo
pancettato,prosciutto crudo,spezie.

Corallo:lonza di maiale,speck crudo tirolese,marinata
soft* ,rost-arom* o droga arrosto con sale* ,senape
gialla* ,pepe rosa* ,pepe verde* .

Baguette sfiziosa:pane rustichello, filetto di maiale,salsiccia
fresca,pancetta fresca,marinata soft* ,rost-arom* o droga
arrosto con sale* .

Cuscinetto dell'amore:lonza di maiale,funghi porcini,
pancetta,salsiccia,carne trita di vitello,prosciutto cotto.

*:vedi scheda tecnica allegata in fondo al ricettario

Cuscinetto agli asparagi:lonza di maiale,asparagi,pancetta
salsiccia,carne trita di vitello,prosciutto cotto.

Cuscinetto ai carciofi: lonza di maiale, carciofi, fontina*, carne trita di vitello, prosciutto cotto.

Porcelline: lonza di maiale tagliata a portafoglio, funghi porcini leofilizzati, carne trita di vitello, prosciutto cotto, mais, zucchine.

Cevapcici: carne trita di maiale, carne trita di manzo, pancetta fresca, origano, miscela gamma 34*, acqua naturale, moscato del piemonte.

Plyscavisca: carne trita di maiale, carne trita di manzo, pancetta fresca, origano, miscela gamma 34*, acqua naturale, moscato del piemonte, fontina*, cipolla fresca.

Vitello

Hamburger golosi: carne trita di vitello, carne trita di maiale, prosciutto cotto, bologna, prezzemolo, pancetta, mela, aroma naturale limone*, aroma naturale mela*.

Polpette: carne trita di vitello, carne trita di maiale, prosciutto cotto, bologna, prezzemolo, misto d'uovo*, pane grattugiato, mela, aroma naturale limone*, aroma naturale mela*.

*: vedi scheda tecnica allegata in fondo al ricettario

Polpettone: carne trita di vitello, carne trita di maiale, prosciutto cotto, bologna, prezzemolo, misto d'uovo*, pane

grattugiato, mela, aroma naturale limone*, aroma naturale mela*.

Pressatine di vitello: carne trita di vitello, carne trita di maiale, prosciutto cotto, bologna, misto d'uovo*, pane grattugiato, mela, aroma naturale limone*, aroma naturale mela*.

Polpette gratinate: carne trita di vitello, carne trita di maiale, prosciutto cotto, bologna, prezzemolo, misto d'uovo*, pane grattugiato, mela, aroma naturale limone*, aroma naturale mela*, carote in granuli*, pan grosso giallo*, pan grosso arancio*.

Verdure ripiene: carne trita di vitello, carne trita di maiale, prosciutto cotto, prezzemolo, misto d'uovo*, pane grattugiato, mela, aroma naturale limone*, aroma naturale mela*.

Verdure ripiene gratinate: carne trita di vitello, carne trita di maiale, prosciutto cotto, prezzemolo, misto d'uovo*, pane grattugiato, mela, aroma naturale limone*, aroma naturale mela*.

Gilardine: carne trita di vitello, carne trita di tacchino, spinaci, fontina*, ricotta*, prosciutto cotto.

*: vedi scheda tecnica allegata in fondo al ricettario

Arrosticini: vitello magrissimo tagliati a cubetti.

Teneroni: punta di vitello a fette.

Fleestone: 1/2 punta di vitello, pancetta, rosmarino.

Aletta arrotolata: aletta di vitello arrotolata, rosmarino.

Simpaticone: vitello, prosciutto cotto, bologna, frittata di misto d'uovo.

Simpaticone con spinaci: vitello, prosciutto cotto, bologna, frittata di misto d'uovo, spinaci.

Biancaneve: vitello, lardo d'anard, lardo pancettato, prezzemolo.

Nocetto: vitello, lardo d'anard, salsiccia, noci tritate.

Diplomatico: vitello, trita di vitello, prezzemolo, trevisana.

Tigerman: vitello, prosciutto cotto, fontina*.

Paolino: vitello, prosciutto cotto, mollica di pane, maggiorana, timo, latte a lunga conservazione.

Castagne: vitello, castagne bollite, pinoli, lardo d'anard, lardo pancettato.

*: vedi scheda tecnica allegata in fondo al ricettario

Tartufon: vitello, lardo d'anard, crema al tartufo.

Cima ripiena:carne trita di vitello,carne trita di maiale, salsiccia,prosciutto cotto,bologna,misto d'uovo*, prezzemolo,noce moscata,amaretti,sale.

Arrosto magrissimo:punta di petto magrissima,rosmarino.

Arrosto misto:fascia mista di vitello arrotolata.

Insalata di vitello:fasce di vitello tagliate a straccetti,marinata soft*,super grill*,carote in granuli*,zucchine.

*:vedi scheda tecnica allegata in fondo al ricettario