



## MENU “RIGENERAZIONE”

LA NOSTRA CUCINA A CASA VOSTRA

Questa tecnica di cottura permette di preparare anticipatamente diversi cibi, per poi ultimare la cottura sistemando le pietanze in una teglia (se usate il forno), una padella con coperchio o una griglia antiaderente.

In pochi minuti il vostro piatto sarà pronto per esser gustato.

Questo innovativo modo di cucinare vi permetterà di preparare in breve tempo il vostro pranzo o cena con ottimi risultati!

### Le nostre proposte:

#### BACCALA' MANTECATO

150g. per 1 persone

euro 8,00

#### BACCALA' ALLA VICENTINA

250g. per 1 persone

euro 15,00

#### PASTA FRESCA DI NOSTRA PRODUZIONE

1 kilo (8 persone)

euro 5,00

#### RAGU' D'ANITRA

500g. (4 persone)

euro 15,00

#### RAGU' ALLA BOLOGNESE

500g. (4 persone)

euro 10,00

#### PASTICCIO AL RADICCHIO DI TREVISO E MORLACCO

1 porzione

euro 5,00

TARTARE DI MANZO (cruda)  
250g. per 1 persona euro 15,00

TAGLIATA DI MANZO ABERDEEN  
300g. per 1 persona euro 15,00

ROLLE' DI FARAONA ALLE CASTAGNE  
250g. per 1 persona euro 13,00

ANITRA ALL'ARANCIO  
250g. per 1 persona euro 13,00

INVOLTINI DI TACCHINO AL RADICCHIO  
n°4 pezzi per 1 persona euro 10,00

FILETTONE DI LIMOUSINE AL PEPE ROSA  
300g. per 1 persona euro 15,00

COSTOLETTE D'AGNELLO SCALZATO  
n°6 pezzi per 1 persona euro 15,00

COSTICINE DI MAIALE,  
ALETTE DI POLLO E SALSICCIA  
300g per 1 persona euro 10,00

PATATE AL FORNO  
1/2 kilo euro 4,00

CAPONATA  
1/2 kilo euro 4,00

POLENTA  
1/2 kilo euro 2,00

Ad ogni piatto saranno indicati i tempi ed il modo per garantire un'ottima "rigenerazione".