**CEVICHE DI RICCIOLA, GAMBERI, CAPPESANTE E ACETO DI LAMPONI**

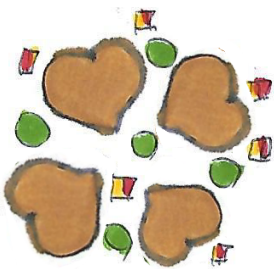
Allergeni: Crostacei, pesce, solfiti

Pronto da mangiare

**PIZZA DI CECI CON ACCIUGHE, POMODORO CANDITO, MOZZARELLA, FIORI DI ZUCCHINA**

Allergeni: glutine, pesce, latticini, frutta secca, uova

Scaldare in microonde per un minuto oppure in forno a 180° per 5 minuti.

**CUORI DI PASTA FARCITI DI RICOTTA DI SEIRASS, FAVETTE E PANCETTA TOSTATA**

Allergeni: glutine, solfiti, latticini, uova

Scaldare i ravioli e le favette in una padella antiaderente aggiungendo 4 cucchiai di acqua e un cucchiaino di olio e.v.o. far bollire e quando si creerà una crema densa, disporre nei piatti e aggiungere il pecorino grattugiato. decorare con il guanciale tostato (e scaldato in forno) e servire.

**MC SADLER DI SALMONE CON VERDURINE, MOZZARELLA E SALSA AL DRAGONCELLO**

Allergeni: glutine, pesce, latticini, solfiti, uova

Scaldare il Mc Sadler in forno a 180° per 5 minuti. Disporre sul piatto e servire con le patatine croccanti e la maionese al dragoncello.

**PICANHA ARROSTO CON OLIO AL ROSMARINO, POMODORO CUORE DI BUE, SALSA ACIDULA E PATATE CROCCANTI**

Allergeni: solfiti, latticini, frutta secca, sedano

Pronto da mangiare

**CUORE DI MAMMA ALLA VANIGLIA**

Allergeni: latticini, uova, glutine

Pronto da mangiare