

COMPONI LA TUA EXECUTIVE LUNCH BOX

INSALATA DI FARRO, CAPONATA DI SEDANO RAPA, CAROTE, PATATE, PEPERONI ALL'OLIO EVO DI CORATINA

Lasciare l'insalata di farro (confezione 1) a temperatura ambiente per 20 minuti prima di consumarla.

Ingredienti: farro, sedano rapa, carote, patate, capperi, olio evo, sale, pepe, peperoni, aceto bianco, cipolle dorate, pomodoro, origano secco

Allergeni: cereali contenenti glutine, sedano

VITELLA DI MONTAGNA DI MARTINI CON SALSA TONNATA E SEDANO CROCCANTE

Lasciare la vitella (confezione 1) a temperatura ambiente per 20 min. Guarnire a piacere con salsa tonnata (confezione 2) e con salsa al vitello (confezione 3) precedentemente scaldata in microonde o su fiamma in una casseruola.

Ingredienti: vitella, capperi, acciuga, tonno, uova, olio evo, sale, aceto, cipolla, sedano, carote

Allergeni: uova, pesce, sedano

ORECCHIETTE CON MELANZANE, POMODORINI AL FORNO E RICOTTA SALATA

Cuocere le orecchiette in acqua abbondante salata per 10 min. (confezione 1)

Amalgamare in padella le orecchiette con il condimento di melanzane (confezione 2).

Impiattare e aggiungere la ricotta salata (confezione 3).

Ingredienti: pasta grano duro, melanzane, olio evo, cipolla, sale, pepe, basilico, ricotta salata, pomodorini

Allergeni: cereali contenenti glutine, latte

PETTO DI POLLO GRATINATO CON PANURE DI PANE E FINOCCHIETTO CON PATATE AL CARTOCCIO

Scaldare il pollo e le patate (confezione 1) in forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti. Scaldare la salsa (confezione 2) in una casseruola. Condire il pollo con la salsa prima di servire.

Ingredienti: pollo, patate, pangrattato, burro, uova, sale, olio evo, rosmarino, pepe, finocchietto, parmigiano

Allergeni: cereali contenenti glutine, latte, uova

COCOTTE DI PARMIGIANA DI MELANZANE CON LA NOSTRA 'POMMAROLA' E PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI

Scaldare in forno preriscaldato a 180°C per 10 min.

Ingredienti: olio di semi, melanzane, sale, pomodoro, cipolla, basilico, parmigiano,

Allergeni: cereali contenenti glutine, latte, sedano

ZUPPA DI LEGUMI CON VERDURE DI STAGIONE E ORZO PERLATO

Scaldare la zuppa in microonde o su fiamma in una casseruola aggiungendo 30 ml di acqua.

Ingredienti: fagioli, sedano, carote, cipolla, orzo, piselli, spinaci, semi di finocchio, aglio, olio evo, sale, pepe, ceci

Le verdure possono variare in base alla stagionalità e disponibilità.

Allergeni: sedano, cereali contenenti glutine

DOLCI

BABÀ AL RUM CON CREMA AI LIMONI DELLA COSTIERA

Lasciare il babà a temperatura ambiente per 20 minuti.

Ingredienti: farina, uova, latte, burro, lievito di birra, limone, maizena, zucchero, rum

Allergeni: cereali contenenti glutine, uova, latte

BIGNÉ AL CAFFÈ CON CRUMBLE AL CACAO FARCITO CON CREMA AL MASCARPONE E NAMELAKA AL CAFFÈ

Lasciare il bigné a temperatura ambiente per 20 minuti.

Ingredienti: burro, latte, uova, farina, mascarpone, caffè, cioccolato, mandorla

Allergeni: cereali contenenti glutine, uova, latte, frutta a guscio

CUORE ALLO YOGURT E LAMPONI: MOUSSE ALLO YOGURT CON BISQUIT ALLA MANDORLA, LIMONI E GELÈ AL LAMPONE

Lasciare la mousse a temperatura ambiente per 20 minuti.

Ingredienti: uova, latte, farina, lamponi, yogurt, mandorle, limone, cioccolato bianco.

Allergeni: cereali contenenti glutine, uova, latte, frutta a guscio

TARTELLETTA CON CREMOSO ALLO ZABAIONE, SALSINA DI ARANCE DI SICILIA E MOSTO COTTO

Lasciare la tartelletta a temperatura ambiente per 20 minuti.

Ingredienti: pasta frolla, uova, latte, marsala, zucchero semolato, arancia, mosto cotto, amido di riso

Allergeni: cereali contenenti glutine, uova, latte

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

Lasciare la macedonia a temperatura ambiente per 20 minuti.

Ingredienti: ananas, kiwi, arancia, lamponi, mele, pere, limone, zucchero, acqua

Allergeni: nessuno

ACQUA

DISPONIBILE DA LUNEDÌ A VENERDÌ

1 PORTATA A SCELTA + 1 DOLCE O MACEDONIA + ACQUA

25,00 €