



## *Menù di Pasqua*

**DA ORDINARE E RICEVERE DIRETTAMENTE A CASA**

\*Torta di pasta sfoglia "Pasqualina"

Portafoglio di punte di asparagi e seirass

Lasagnette con ragù di agnello e menta

Bocconcini di agnello nostrano in umido con asparagi e patate tornite

Pastiera napoletana

**€ 65,00**

*1 bottiglia di Barbera d'Asti Damilano ogni 2 menù acquistati*

**ORDINA IL TUO MENÙ ENTRO IL 14 APRILE**

Ritira il tuo ordine direttamente presso il nostro punto vendita oppure ricevilo comodamente a casa tua.

**CONSEGNA IL 16 E 17 APRILE - GRATUITA - SOLO A TORINO**

**PER ORDINI E PRENOTAZIONI: [ordini@pastificiodefilippis.it](mailto:ordini@pastificiodefilippis.it) - tel. 011.542137**

\*I prodotti contrassegnati da asterisco sono congelati / surgelati



## *1 Piatti di Pasqua* DELLA GASTRONOMIA

*Torta di pasta sfoglia "Pasqualina"	<i>per due persone</i>	€ 17,00
Lasagne al ragù d'agnello e mentuccia	100g	€ 3,50
Paccheri ripieni di ragù di agnello e asparagi	100g	€ 3,50
Costolette d'agnello nostrano con menta e pecorino dorate	100g	€ 7,50
Bocconcini di agnello nostrano marinati all'Arneis e timo	100g	€ 7,50
Rolata di coscia di agnello delle Langhe con lardo ed erbette fini	100g	€ 6,70
Capretto da latte al forno con patate	100g	€ 7,50
Pastiera napoletana	100g	€ 4,00

**DAL 12 AL 17 APRILE 2022**

Ritira il tuo ordine direttamente presso il nostro punto vendita oppure ricevalo comodamente a casa tua.

Costo consegna: € 5,00 per ordini inferiori a € 50,00

Consegna gratuita per ordini superiori a € 50,00 - CONSEGNA SOLO A TORINO CITTÀ

PER ORDINI E PRENOTAZIONI: [ordini@pastificiodefilippis.it](mailto:ordini@pastificiodefilippis.it) - tel. 011.542137

\*I prodotti contrassegnati da asterisco sono congelati / surgelati



## *La colomba*

*La nostra colomba è un prodotto d'eccellenza, artigianale,  
firmato dallo chef stellato Gian Piero Vivalda.*

750 gr € 38,00



PER ORDINI E PRENOTAZIONI: [ordini@pastificiodefilippis.it](mailto:ordini@pastificiodefilippis.it) - tel. 011.542137



## *Wine List*

### SELEZIONE VINI DA ABBINARE DELLA CANTINA DAMILANO



#### **EXTRA BRUT METODO CLASSICO MILLESIMATO**

Nato dall'incontro fra la struttura del Pinot e la piacevolezza dello Chardonnay, seduce per il fine perlage, conquista il naso con i profumi freschi di lievito e di pasticceria secca, ma anche di confetture, fiori leggermente appassiti sino ad arrivare a note agrumate. Un vino perfetto per vivacizzare ogni occasione di festa.

€ 27,50



#### **LANGHE DOC ARNEIS**

Caratterizzato da un inconfondibile colore giallo paglierino e da una profumazione delicata, fresca, fruttata, in bocca ha un sapore secco, elegante, armonico, con acidità moderata. È un eccellente aperitivo e si abbina bene ad antipasti di pesce o verdure.

€ 12,00



#### **LANGHE CHARDONNAY G.D.**

Questo Chardonnay offre intensi sentori di pesca bianca, agrumi e ginestra, mirabilmente fusi a note tostate e burro di arachidi. Al palato risulta ben strutturato, morbido ed elegante. La sua corposità lo rende ideale per accompagnare antipasti a base di pesce e primi piatti con crostacei.

€ 47,00



## *Wine List*

### SELEZIONE VINI DA ABBINARE DELLA CANTINA DAMILANO



#### **LANGHE DOC NEBBIOLO "MARGHE"**

Rosso rubino con lievi riflessi granata, un profumo delicato e caratteristico con ricordi di viola e frutta rossa. al naso presenta un buon equilibrio tra acidità e sapidità, un profumo delicato e caratteristico con ricordi di viola e frutta rossa, perfette per mettere in risalto il gusto delicato del pesce.

€ 17,00



#### **BAROLO DOCG CANNUBI**

Rosso rubino granato, ampio avvolgente, con ciliegia e prugna e sentori evoluti di tabacco, liquirizia e cacao. Il "re dei vini" è il nobile accompagnatore dei piatti, a cui fornisce un contributo importante con i suoi aromi intriganti ed il sapore corposo ed elegante.

€ 75,00



#### **MOSCATO D'ASTI DOCG**

Un classico della tradizione enologica piemontese è il Moscato d'Asti: un vino bianco frizzante che grazie alla sua dolcezza accompagna perfettamente il dessert.

€ 10,00