

## M E N Ù D E L I V E R Y

### PRIMI PIATTI

*prezzo a porzione*

AGNOLOTTI CON SUGO D'ARROSTO .....	€ 7,00
TAJARIN CON RAGÙ D* ANATRA E ARANCIA .....	€ 7,00
MEZZI PACCHERI CACIO E PEPE .....	€ 7,00

### SECONDI PIATTI

SPEZZATINO DI VITELLO CON POMODORO OLIVE E ORIGANO .....	€ 10,00
BOCCONCINO DI POLLO AL CURRY "DELICATO" CON RISO NERO .....	€ 10,00
*BACCALA' IN UMIDO AL LATTE CON ERBE AROMATICHE .....	€ 10,00

### CONTORNI

PATATE AL FORNO .....	€ 3,50
*SPINACI AL VAPORE .....	€ 3,50

### DESSERT

TIRAMISÙ .....	€ 4,00
CREME BRULÈE .....	€ 4,00

**Con l'ordine riceverete le istruzioni con la modalità di cottura e/o riscaldamento dei piatti**

*Eventuali allergie e/o intolleranze alimentari vanno segnalate al momento dell'ordine*

Attenzione: i prodotti contrassegnati con asterisco (\*) sono congelati/surgelati

## M E N Ù D E L I V E R Y

### LA PASTA

*prezzo al Kg*

AGNOLOTTI DI CARNE .....	€ 23,00
PLIN DI CARNE E *VERDURE .....	€ 26,00
MARGHERITE DI MELANZANE MOZZARELLA E POMODORO .....	€ 24,00
MEZZI PACCHERI .....	€ 9,00
LASAGNE AL RAGÙ .....	€ 20,00

### LA GASTRONOMIA

*prezzo 100 g*

PARMIGIANA DI MELANZANE .....	€ 2,20
INSALATA RUSSA .....	€ 2,30
GIRELLO DI VITELLO .....	€ 4,00
SALSA TONNATA .....	€ 2,20
FLAN DI *SPINACI/* ASPARAGI al pz .....	€ 3,50
CAPONATA ROSSA .....	€ 2,20
VERDURE RIPIENE .....	€ 3,00
POLPETTINE AL POMODORO E BASILICO .....	€ 3,50
COTOLETTINE DI POLLO IN CARPIONE .....	€ 3,00
*POLPO E PATATE .....	€ 5,20
RANA PESCATRICE IN GUAZZETTO DI POMODORINI OLIVE E CAPPERI .....	€ 6,00
PATATE AL FORNO .....	€ 1,00
*SPINACI AL VAPORE .....	€ 1,50

**Con l'ordine riceverete le istruzioni con la modalità di cottura e/o riscaldamento dei piatti**

*Eventuali allergie e/o intolleranze alimentari vanno segnalate al momento dell'ordine*

*Attenzione: i prodotti contrassegnati con asterisco (\*) sono congelati/surgelati*

## LA PASQUA DELIVERY

TORTA PASQUALINA (2 porzioni).....	€15,00
TAJARIN AL RAGÙ D'AGNELLO E MENTUCCIA .....	€ 9,00
CANNELLONI RIPIENI DI AGNELLO E ASPARAGI.....	€ 9,00
COSTOLETTINE D'AGNELLO MARINATE ALL'ARNEIS E TIMO.....	€13,00
“FRICANDÒ” DI AGNELLO CON PATATE E VERDURINE.....	€15,00

---

COLOMBA "PASTIFICIO DEFILIPPIS" da 750 gr

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

€ 38,00



---

**È POSSIBILE ORDINARE IL MENÙ DI PASQUA  
DA MERCOLEDÌ 8 APRILE, CON CONSEGNA  
SABATO 11 O DOMENICA 12 APRILE (MATTINA).**

**Con l'ordine riceverete le istruzioni con la modalità di cottura e/o riscaldamento dei piatti**

*Eventuali allergie e/o intolleranze alimentari vanno segnalate al momento dell'ordine*

*Attenzione: i prodotti contrassegnati con asterisco (\*) sono congelati/surgelati*

W I N E     D E L I V E R Y

Langhe Arneis Damilano .....	€ 11,50
Dolcetto d'Alba Damilano .....	€ 10,50
Barbera d'Asti Damilano .....	€ 12,50
Barbera d'Alba Damilano .....	€ 15,00
Langhe Nebbiolo "Marghe" Damilano .....	€ 17,00
Rosato Damilano .....	€ 12,00
Barolo Lecinquevigne Damilano .....	€ 32,00
Barolo Chinato Damilano .....	€ 33,50
Spumante Brut Damilano .....	€ 21,50
Spumante Millesimato Damilano .....	€ 27,50
Moscato d'Asti Damilano .....	€ 9,50

## PER GLI ORDINI

**Telefonare al numero 011 542 137 - tutti i giorni dalle h 10,00 alle h 18,00**

**COSTO CONSEGNA:**

Torino centro storico gratuita

Torino città € 5,00

Per spesa superiore a € 50,00 gratuita

**MINIMO ORDINE € 15,00**

## MODALITÀ DI PAGAMENTO

**Con bancomat o carta di credito  
tramite POS alla consegna**

.....

**In contanti alla consegna**

.....

**Bonifico bancario:**

Pastificio Defilippis srl - Intesa San Paolo P.zza San Carlo Torino

IT78K0306901000100000066595

## MODALITÀ DI CONSEGNA

La consegna dei prodotti viene effettuata dal nostro personale,  
con automezzo di proprietà del Pastificio Defilippis.

Le consegne si svolgono nel rispetto delle raccomandazioni emanate dal  
Ministero della Salute con modalità “a distanza” (senza scambio di mano in mano);  
l’operatore a fine consegna sostituisce i guanti e sanifica il POS.

Per la preparazione e la consegna dei piatti, il Pastificio Defilippis applica  
in modo molto scrupoloso le buone prassi di igiene per evitare qualsiasi rischio  
di contaminazione e garantire un prodotto sicuro.

## INDICAZIONI PER LA CORRETTA PREPARAZIONE DEI PIATTI:

### PRIMI PIATTI:

Portare ad ebollizione l'acqua salata e cuocere (Agnolotti 4/5 minuti - Tajarin 1 minuto Mezzi Paccheri 5/6 minuti) in un largo tegame versare la salsa ed intiepidirla. Aggiungere la pasta quando pronta e amalgamare/spadellare a fuoco medio per il tempo necessario per la leggera riduzione della salsa.

### SECONDI:

In una pentola portare ad ebollizione l'acqua in quantità necessaria per poter contenere la busta, immergere la busta integra nell'acqua per 12 minuti a fuoco medio, a questo punto il prodotto è pronto per essere servito.

### CONTORNI:

**Patate al forno:** scaldare in una teglia a 180° a forno caldo per 10 minuti avendo cura di coprire con la carta stagnola il prodotto.

**Spinaci:** stesso procedimento dei secondi piatti per un tempo di riscaldamento di 5 minuti

**CONSERVAZIONE ALIMENTI:** IN FRIGORIFERO A +4°C E CONSUMARE ENTRO 48 ORE.

## ALLERGENI



AGNOLOTTI DI CARNE	TAJARIN CON RAGÙ D' ANATRA E ARANCIA
PLIN DI CARNE E VERDURE	MEZZI PACCHERI CACIO E PEPE
SPACCATELLE CON RATATOUILLE	SPEZZATINO DI VITELLO CON POMODORO OLIVE E ORIGANO
LASAGNE AL RAGÙ	BOCCONCINO DI POLLO AL CURRY "DELICATO" CON RISO NERO
INSALATA RUSSA	"BACCALÀ IN UMIDO AL LATTE CON ERBE AROMATICHE
GIRELLO DI VITELLO	MARGHERITE DI MELANZANE MOZZARELLA E POMODORO
SALSINA TONNATA	CAPONATA ROSSA
FLAN DI "SPINACI" / "ASPARAGI	VERDURE RIPIENE
POLPETTINE AL POMODORO	RANA PESCATRICE IN GUAZZETTO DI POMODORINI OLIVE E CAPPERI
COTOLETTINE DI POLLO IN CARPIONE	TORTA PASQUALINA "IN MONOPORZIONE"
"POLPO E PATATE	TAJARIN AL RAGÙ D'AGNELLO E MENTUCCIA
PARMIGIANA DI MELANZANE	CANNELLONI RIPIENI DI AGNELLO E ASPARAGI
CREME BRULÉE ALLA VANIGLIA	COSTOLETTE D'AGNELLO MARINATE ALL'ARNEIS E TIMO
TIRAMISÙ	"FRICANDÒ" DI AGNELLO CON PATATE E VERDURINE