

M E N Ù E X P R E S S
DELIVERY E TAKE AWAY

LA PASTA FRESCA

AGNOLOTTI DI CARNE CON FONDO DI ARROSTO	€ 13,00
PLIN DI CARNE E VERDURA AL BURRO E SALVIA	€ 13,00
MEZZELUNE DI RICOTTA E SPINACI CON CONCASSÈ DI DATTERINI	€ 13,00
TORTELLINI CREMA DI LATTE, PROSCIUTTO E PISELLI	€ 13,00
MEZZE MANICHE AMATRICIANA	€ 11,00
LASAGNE DI PASTA FRESCA AL RAGÙ	€ 13,00
PARMIGIANA DI MELANZANE	€ 13,00

DESSERT

TIRAMISÙ	€ 5,00
BAVARESE ALLE FRAGOLE	€ 5,00

È possibile ricevere i piatti espressi cucinati dal nostro chef e consegnati direttamente a casa o in ufficio, oppure scegliere il take away con prenotazione e ritiro presso il nostro punto vendita.

Per ordini e prenotazioni tel. 349 352 61 54

tutti i giorni

dalle h 10,30 alle h 14,00 per consegna dalle h 12,30 alle h 14,30
dalle h 18,30 alle h 21,00 per consegna dalle h 19,00 alle h 21,30

I prezzi sono comprensivi di consegna.

Le consegne vengono effettuate dal nostro personale con mezzi propri (bici) impatto zero eco sostenibile. Raggio di consegna 3 km dalla sede del Ristorante Via Lagrange 39 Torino

Minimo ordine € 16,00

Modalità di pagamento: Contanti, Pos, Satispay.

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

ALLERGENI

     AGNOLOTTI DI CARNE CON FONDO DI ARROSTO	     LASAGNE DI PASTA FRESCA AL RAGÙ
    PLIN DI CARNE E VERDURA AL BURRO E SALVIA	    PARMIGIANA DI MELANZANE
    MEZZELUNE DI RICOTTA E SPINACI CON CONCASSÈ DI DATTERINI	   TIRAMISÙ
     TORTELLINI CREMA DI LATTE, PROSCIUTTO E PISELLI	  BAVARESE ALLE FRAGOLE
  MEZZE MANICHE AMATRICIANA	

MENÙ GASTRONOMIA DELIVERY E TAKE AWAY

LA PASTA FRESCA

prezzo al Kg

AGNOLOTTI DI CARNE	€ 23,00
PLIN DI GRANA E NOCCIOLE	€ 26,00
OVALI DI RICOTTA E SPINACI	€ 24,00
GNOCCHI DI PATATA FRESCA E BARBABIETOLA	€ 10,00
CASERECCE	€ 9,00
LASAGNE AL RAGÙ	€ 20,00

I SUGHI

prezzo 100 g

POMODORO E BASILICO	€ 2,00
RAGÙ	€ 2,50
SUGO ARROSTO	€ 2,20
PESTO	€ 3,50
CREMA GORGONZOLA E NOCI	€ 3,50

LA GASTRONOMIA

prezzo 100 g

PARMIGIANA DI MELANZANE con filetti di acciughe e capperi	€ 2,50
INSALATA RUSSA	€ 2,30
FLAN DI ZUCCHINE E PATATE / °ASPARAGI al pz	€ 3,50
INSALATA DI ORZO PERLATO CON VERDURE	€ 2,50
FRITTATINE ALLE ZUCCHINE	€ 2,50
FRITTATINA DI SCAMORZA FUMÈ E ASPARAGI	€ 2,50
SALMONE MARINATO	€ 4,10
INSALATA DI POLPO E PATATE	€ 5,20
LINGUA AL VERDE	€ 3,50
GIRELLO DI VITELLO	€ 4,00
SALSA TONNATA	€ 2,20
POLPETTINE AL POMODORO E BASILICO	€ 3,50
COTOLETTINE DI POLLO IN CARPIONE	€ 3,00
FILETTO DI MAIALINO ALLA SENAPE E ANANAS	€ 10,00
ARROSTO DELLA VENA ALLA BIRRA	€ 10,00
°PESCE SPADA CON CAPONATINA DI VERDURE	€ 12,00
PATATE AL FORNO	€ 1,00
°SPINACI AL VAPORE	€ 1,50
ZUCCHINE ALLA SCAPECE	€ 2,00

DESSERT

TIRAMISÙ	€ 4,00
BAVARESE ALLE FRAGOLE	€ 4,00

W I N E
DELIVERY E TAKE AWAY

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 ORDINI E PRENOTAZIONI

TAKE AWAY con ritiro dell'ordine presso il nostro punto vendita di Via Lagrange 39
DELIVERY con consegna dell'ordine direttamente a casa vostra

Telefonare al numero 011 542 137
da martedì a sabato dalle h 10,00 alle h 18,00
domenica dalle h 9,00 alle h 13,00
lunedì chiuso

Info su servizio delivery con consegna a domicilio

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

.....

PoS Satispay

.....

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.

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

INDICAZIONI PER LA CORRETTA PREPARAZIONE DEI PIATTI:

PRIMI PIATTI:

Portare ad ebollizione l'acqua salata e cuocere (Agnolotti 4/5 minuti - Plin 3/4 minuti - Ovali 4/5 minuti
Gnocchi 2/3 minuti - Casarecce 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:

(1) In un tegame, sufficientemente largo, riporre il prodotto e scaldare (q.b.)
a fuoco medio avendo cura di aggiungere un mestolino d'acqua.

(2) Porre il prodotto in un tegame con coperchio
e sovrapporlo ad una pentola con acqua bollente a fuoco medio.

(3) In un contenitore adatto al microonde!

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 CON SUGO D'ARROSTO



PLIN DI GRANA E NOCCIOLE



OVALI DI RICOTTA E SPINACI



CASARECCE AL PESTO, FAGIOLINI E PATATE



GNOCCHI di patate e barbabietola con crema di gorgonzola e noci



GNOCCHI DI PATATA FRESCA E BARBABIETOLA



AGNOLOTTI DI CARNE



LASAGNE AL RAGÙ



PARMIGIANA DI MELANZANE con filetti di acciughe e capperi



ZUCCHINE ALLA SCAPECE



INSALATA RUSSA



GIRELLO DI VITELLO



SALSA TONNATA



FLAN DI ZUCCHINE E PATATE / * ASPARAGI



POLPETTINE AL POMODORO E BASILICO



COTOLETTINE DI POLLO IN CARPIONE



INSALATA DI ORZO PERLATO CON VERDURE



FRITTATINE ALLE ZUCCHINE



FRITTATINA DI SCAMORZA FUMÈ E ASPARAGI



SALMONE MARINATO



FILETTO DI MAIALINO ALLA SENAPE E ANANAS



ARROSTO DELLA VENA ALLA BIRRA



* PESCE SPADA CON CAPONATINA DI VERDURE



BAVARESE ALLE FRAGOLE



TIRAMISÙ