



1 Piatti delle Feste

DELLA GASTRONOMIA

Salmone in Bellavista	€ 4,90	100g
Acciughe al verde	€ 4,80	100g
Faraona ripiena con castagne e prugne	€ 4,50	100g
Cappone farcito	€ 4,70	100g
Vol au Vent alla fonduta	€ 3,50	al pz
Insalata di *gamberi e salsa rosa	€ 4,50	100g
Anguilla in carpione	€ 8,00	100g
Rotolo di pasta ripiena con carciofi	€ 2,60	100g
Rotolo di pasta ripiena con fonduta	€ 2,60	100g
Rotolo di pasta ripiena con *spinaci	€ 2,60	100g
Lingua al verde	€ 4,80	100g
Cotechino e lenticchie	€ 3,80	100g

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

CONSEGNA SOLO A TORINO

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

Consegna gratuita per ordini superiori a € 50,00

PER ORDINI E PRENOTAZIONI: ordini@pastificiodefilippis.it - tel. 011.542137

*I prodotti contrassegnati da asterisco sono congelati / surgelati



Menù di Natale

DA ORDINARE E RICEVERE DIRETTAMENTE A CASA

Fagottino di sfoglia con code di *gamberi,
branzino e maionese agli agrumi

.....

Agnolotti fatti a mano con *astice e bisque di *crostacei

.....

Turbante di sogliola con crema di zucchine

.....

Mousse al cioccolato fondente
con arancia e granella di amaretti

€ 65,00

In omaggio 1 bottiglia di Vino Rosato Damilano ogni 2 menù acquistati

ORDINA IL TUO MENÙ ENTRO IL 20 DICEMBRE

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

CONSEGNA GRATUITA - SOLO A TORINO

PER ORDINI E PRENOTAZIONI: ordini@pastificiodefilippis.it - tel. 011.542137

*I prodotti contrassegnati da asterisco sono congelati / surgelati



Menù di Capodanno

DA ORDINARE E RICEVERE DIRETTAMENTE A CASA

Catalana di *astice *aragosta *gamberi

.....

Agnolotti fatti a mano di branzino con fumetto di pesce

.....

Coda di rospo in umido con pomodorini olive e capperi

.....

Cotechino con lenticchie

.....

Profitteroles al marron glacé

€ 75,00

In omaggio 1 bottiglia di Moscato d'Asti Damilano ogni 2 menù acquistati

ORDINA IL TUO MENÙ ENTRO IL 28 DICEMBRE

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

CONSEGNA GRATUITA - SOLO A TORINO

PER ORDINI E PRENOTAZIONI: ordini@pastificiodefilippis.it - tel. 011.542137

*I prodotti contrassegnati da asterisco sono congelati / surgelati



Wine List

SELEZIONE VINI DA ABBINARE DELLA CANTINA DAMILANO



BRUT METODO 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.

€ 27,00



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

ALLERGENI *Menù di Natale*



FAGOTTINO DI SFOGLIA CON CODE DI *GAMBERI, BRANZINO E MAIONESE AGLI AGRUMI



AGNOLOTTI FATTI A MANO CON *ASTICE E BISQUE DI *CROSTACEI



TURBANTE DI SOGLIOLA CON CREMA DI ZUCCHINE



MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE CON ARANCIA E GRANELLA DI AMARETTI

 Cereali contenent glutine (grano, farro, segale, orzo, avena)

 Crostacei

 Uova

 Pesce

 Arachidi

 Soia

 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

 Frutta a guscio

 Sedano

 Senape

 Semi di sesamo

 Anidride solforosa e solfiti

 Lupini

 Molluschi

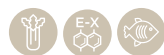
ALLERGENI *Menù di Capodanno*



CATALANA DI *ASTICE *ARAGOSTA *GAMBERI



AGNOLOTTI FATTI A MANO DI BRANZINO CON FUMETTO DI PESCE



CODA DI ROSPO IN UMIDO CON POMODORINI OLIVE E CAPPERI



COTECHINO CON LENTICCHIE



PROFITTEROLES AL MARRON GLACÉE

 Cereali contenent glutine (grano, farro, segale, orzo, avena)

 Crostacei

 Uova

 Pesce

 Arachidi

 Soia

 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

 Frutta a guscio

 Sedano

 Senape

 Semi di sesamo

 Anidride solforosa e solfiti

 Lupini

 Molluschi

ALLERGENI *Piatti delle Feste*



SALMONE IN BELLAVISTA



ANGUILLA IN CARPIONE



ACCIUGHE AL VERDE



ROTOLO DI PASTA RIPIENA CON CARCIOFI



FARAONA RIPIENA CON CASTAGNE E PRUGNE



ROTOLO DI PASTA RIPIENA CON FONDUTA



CAPPONE FARCITO



ROTOLO DI PASTA RIPIENA CON *SPINACI



VOL AU VENT ALLA FONDUTA



LINGUA AL VERDE



INSALATA DI *GAMBERI E SALSINA ROSA



COTECHINO E LENTICCHIE

 Cereali contenent glutine (grano, farro, segale, orzo, avena)

 Crostacei

 Uova

 Pesce

 Arachidi

 Soia

 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

 Frutta a guscio

 Sedano

 Senape

 Semi di sesamo

 Anidride solforosa e solfiti

 Lupini

 Molluschi