



# PIATTI DELLE FESTE

Prenotabili dal 2 Dicembre e disponibili tutti i giorni in gastronomia

## LA PASTA FRESCA

prezzo al Kg

AGNOLOTTI DI CARNE .....	€ 27,00
PLIN DI CARNE E *VERDURE .....	€ 29,00
MARGHERITE DI *MAGRO .....	€ 25,00
OVALI DI CARCIOFI .....	€ 29,00
MEZZELUNE DI SPECK E RADICCHIO .....	€ 29,00
PLIN FONDUTA E TARTUFO .....	€ 32,00
TORTELLINI DELLA TRADIZIONE BOLOGNESE .....	€ 39,00
TORTELLONI DI MAGRO PRODOTTI A MANO (su prenotazione) .....	€ 35,00
TORTELLONI DI ROBIOLA E SPECK PRODOTTI A MANO (su prenotazione) .....	€ 38,00
FIORE AL NERO DI SEPPIA CON *GAMBERI E BRANZINO .....	€ 37,00

## LA PASTA

MEZZI PACCHERI .....	€ 12,00
GNOCCHI DI PATATE .....	€ 12,00
MALTAGLIATI .....	€ 12,00
RUOTE .....	€ 12,00
RIGATONI .....	€ 12,00
GNOCCHETTI SARDI .....	€ 12,00
PAPPARDELLE .....	€ 12,00
TAGLIATELLE .....	€ 12,00
TAJARIN .....	€ 12,00
SPAGHETTI ALLA CHITARRA .....	€ 12,00

## I RAVIOLI FATTI A MANO

*In vendita ogni sabato e domenica con un ripieno sempre diverso*

6/7 Dicembre	GRAN TRADIZIONE / CACIO E PEPE	€ 59,00
13/14 Dicembre	GRAN TRADIZIONE / BRANZINO E *GAMBERI	€ 59,00
20/21 Dicembre	GRAN TRADIZIONE	€ 59,00
24 Dicembre	GRAN TRADIZIONE	€ 59,00

## I SUGHI

prezzo 100 g

RAGÙ DI CARNE / FONDUTA .....	€ 2,90
SUGO DI POMODORO E BASILICO .....	€ 2,40
SUGO D'ARROSTO .....	€ 2,60

\*I prodotti contrassegnati da asterisco sono congelati / surgelati



# PIATTI DELLE FESTE

**Prodotti di Gastronomia ordinabili dal 2 al 20 Dicembre  
- con ritiro o consegna il 23 e il 24 Dicembre -**

**MINIMO D'ORDINE 100,00€**

	prezzo 100 g	
INSALATA RUSSA - <i>porzione 200gr</i>	€ 3,20	
GIRELLO DI VITELLO	€ 5,80	
SALSA TONNATA	€ 3,40	
VOL AU VENT CON FONDUTA O CON SALMONE, CAPRINO E ERBA CIPOLLINA	€ 2,20	<i>al pezzo</i>
ANTIPASTO PIEMONTESE - <i>porzione 200gr</i>	€ 3,60	
FLAN DI TOPINAMBOUR, SPINACI O CAROTE	€ 4,50	<i>al pezzo</i>
INSALATA DI *POLPO, PATATE E OLIVE - <i>porzione 200gr</i>	€ 6,60	
*GAMBERI AL NATURALE	€ 6,50	
SALSA ROSA	€ 1,10	
SALSA GUACAMOLE	€ 2,50	
*SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI	€ 5,40	
INSALATA DI *MARE CON VERDURINE CROCCANTI - <i>porzione 200gr</i>	€ 7,60	
ACCIUGHE AL VERDE	€ 6,00	
BAGNA CAUDA	€ 4,60	
*CAPESANTE GRATINATE	€ 4,40	<i>al pezzo</i>
*BACCALÀ MANTECATO	€ 4,20	
SCRIGNO DI *SFOGLIA CON RANA PESCATRICE, *GAMBERI E CARCIOFI	€ 6,50	<i>al pezzo</i>
ROTOLO DI FONDUTA O SPINACI - <i>porzione 3 fette</i>	€ 3,60	
CREPELLINE RIPIENE DI BRANZINO, *GAMBERI CON BISQUE DI CROSTACEI	€ 6,30	
LASAGNE AL RAGÙ	€ 3,50	
*POLPO ALLA LUCIANA	€ 6,20	
DARNA DI SALMONE IN CROSTA DI NOCCIOLE	€ 5,90	
BACCALÀ ALLA LIVORNESE	€ 5,40	
FRICANDÒ DI VITELLO E SALSICCIA IN UMIDO	€ 4,20	
CAPPONE RIPIENO - <i>porzione 1 fetta</i>	€ 5,40	
ARROSTO DELLA VENA BRASATO - <i>porzione 2 fette</i>	€ 5,40	
PATATE AL FORNO	€ 2,00	
CAVOLFIORI / BROCCOLI / SPINACI AL VAPORE	€ 2,30	
CIPOLLINE IN AGRODOLCE	€ 3,90	
BUNET	€ 4,00	
CREME CAMEL	€ 4,00	
SEMOLINO	€ 1,80	
		€

\*I prodotti contrassegnati da asterisco sono congelati / surgelati



## **Orari Gastronomia mese di Dicembre 2025**

da martedì a venerdì 10,00 / 13,30 - 16,00 / 19,30  
sabato 10,00 / 19,30 - domenica e festivi 10,00 / 13,00

Saremo chiusi Lunedì 15 e Venerdì 26 Dicembre  
Aperto Lunedì 8 e 22 Dicembre

## **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

 011 542 137

## **Info su servizio delivery con consegna a domicilio**

### **Costo Consegna:**

Torino centro storico gratuita  
Torino città € 7,00  
Per ordini superiori a € 60,00 gratuita

**Minimo ordine € 100,00**

## **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.



# PASTIFICIO DEFILIPPIS

TORINO • 1872

Il Panettone del Pastificio Defilippis è firmato da Gian Piero Vivalda, Chef dell'Antica Corona Reale di Cervere, ristorante 2 stelle Michelin.

Un prodotto artigianale, dal gusto sublime ottenuto grazie alla lunga lievitazione naturale e ai suoi selezionati ingredienti: le arance candite Agrimontana, l'acqua di sorgente alpina Sparea, il burro Inalpi di filiera piemontese certificata e il nettare di moscato della Cantina Damilano. Tutti prodotti d'eccellenza che ne esaltano il gusto e la fragranza rendendolo un dolce davvero unico.

€ 42,00



ANTICA  
CORONA  
REALE

RISTORANTE DAL 1815

[pastificiodefilippis.it](http://pastificiodefilippis.it)