



PIATTI DELLE FESTE

Prenotabili dal 2 Dicembre e disponibili tutti i giorni in gastronomia

LA PASTA FRESCA

	<i>prezzo al Kg</i>
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
FOIRE AL NERO DI SEPPIA CON *GAMBERI E BRANZINO	€ 37,00

LA PASTA

MEZZI PACCHERI	€ 12,00
GNOCHI DI PATATE	€ 12,00
MALTAGLIATI	€ 12,00
RUOTE	€ 12,00
RIGATONI	€ 12,00
GNOCHETTI 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

	<i>prezzo 100 g</i>
RAGÙ DI CARNE / FONDUTA	€ 2,90
SUGO DI POMODORO E BASILICO	€ 2,40
SUGO D'ARROSTO	€ 2,60



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
CRESPELLINE 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
CAVOLIORI / BROCCOLI / SPINACI AL VAPORE	€ 2,30
CIOPOLLINE IN AGRODOLCE	€ 3,90
BUNET	€ 4,00
CREME CARAMEL	€ 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 De Filippis srl - Intesa San Paolo P.zza San Carlo Torino
IT78K030690100010000066595

Modalità di consegna

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



PASTIFICIO DEFILIPPI

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

