

PRIMI PIATTI

Pasta al ragù vegetale

| | |
|-----------------------------|------|
| Pasta di semola | g 50 |
| carote | g 20 |
| patate | g 20 |
| zucchine | g 20 |
| pomodori pelati | g 30 |
| Parmigiano Reggiano | g 5 |
| olio extra vergine di oliva | g 5 |

Pasta/ Chicche al pomodoro

| | |
|-----------------------------|------|
| Pasta di semola | g 50 |
| pomodori pelati | g 40 |
| olio extra vergine di oliva | g 5 |
| Parmigiano Reggiano | g 5 |

Pasta al pesto

| | |
|-----------------------------|------|
| Pasta di semola | g 50 |
| basilico | q.b. |
| olio extra vergine di oliva | g 5 |
| Parmigiano Reggiano | g 5 |

Pasta pomodoro e ricotta

| | |
|-----------------------------|------|
| Pasta di semola | g 50 |
| pomodori pelati | g 40 |
| ricotta di vacca | g 15 |
| olio extra vergine di oliva | g 5 |

Pasta agli aromi

| | |
|-----------------------------|------|
| Pasta di semola | g 50 |
| Parmigiano Reggiano | g 5 |
| olio extra vergine di oliva | g 8 |
| aromi | q.b. |

Chicche al pomodoro

| | |
|-----------------------------|-------|
| chicche di patate | g 120 |
| pomodori pelati | g 40 |
| olio extra vergine di oliva | g 5 |
| Parmigiano Reggiano | g 5 |

* Prodotto gelo

Risotto primavera

| | |
|-----------------------------|------|
| Riso | g 50 |
| Carote | g 10 |
| Zucchine | g 10 |
| Piselli (*) | g 10 |
| Olio extra vergine di oliva | g 5 |
| Parmigiano Reggiano | g 5 |

Risotto alla parmigiana

| | |
|-----------------------------|------|
| Riso | g 50 |
| Olio extra vergine di oliva | g 5 |
| Parmigiano Reggiano | g 8 |
| Brodo vegetale | q.b. |

Risotto con zucca

| | |
|-----------------------------|-------|
| Riso | g 50 |
| Olio extra vergine di oliva | g 5 |
| Zucca gialla | g 130 |
| Parmigiano Reggiano | g 5 |
| Brodo vegetale | q.b. |

Risotto allo zafferano

| | |
|-----------------------------|------|
| Riso | g 50 |
| Olio extra vergine di oliva | g 5 |
| Parmigiano Reggiano | g 6 |
| Zafferano | q.b. |
| brodo vegetale | q.b. |

Riso al pomodoro

| | |
|-----------------------------|------|
| Riso | g 50 |
| Pomodori pelati | g 30 |
| Olio extra vergine di oliva | g 5 |
| Parmigiano Reggiano | g 5 |
| Brodo vegetale | q.b. |

Crema di patate e carote

| | |
|-----------------------------|------|
| Carote | g 20 |
| Patate | g 20 |
| Olio extra vergine di oliva | g 5 |
| Parmigiano Reggiano | g 5 |

Crema di legumi con pasta

| | |
|-----------------------------|------|
| Pasta | g 25 |
| Patate | g 20 |
| Legumi misti | g 25 |
| Olio extra vergine di oliva | g 5 |
| Parmigiano Reggiano | g 5 |

Minestra di riso/orzo e prezzemolo

| | |
|-----------------------------|------|
| Riso/Orzo | g 25 |
| Pomodori pelati | g 15 |
| Patate | g 20 |
| Carote | g 10 |
| Zucchine | g 15 |
| Sedano, prezzemolo, cipolle | q.b. |
| Olio extra vergine di oliva | g 5 |
| Parmigiano Reggiano | g 5 |
| brodo vegetale | q.b. |

Passato di verdura con crostini

| | |
|-----------------------------|------|
| Crostini | g 30 |
| Patate | g 30 |
| Carote | g 25 |
| Zucchine | g 25 |
| Sedano, prezzemolo, cipolle | q.b. |
| Olio extra vergine di oliva | g 5 |
| Parmigiano Reggiano | g 5 |

Pasta e patate in brodo

| | |
|-----------------------------|------|
| Pasta | g 30 |
| Olio extra vergine di oliva | g 5 |
| Parmigiano Reggiano | g 5 |
| Sedano, carote, cipolla | q.b. |
| patate | g 30 |
| brodo vegetale | q.b. |

Pastina in brodo di verdura

| | |
|-----------------------------|------|
| Pastina | g 40 |
| Olio extra vergine di oliva | g 5 |
| Parmigiano Reggiano | g 5 |
| Sedano, carote, cipolla | q.b. |
| Verdure miste | g 40 |

