

ai Capitelli

LIBRO DEGLI INGREDIENTI

ATTENZIONE:

lavoriamo in un ambiente contaminato da glutine e altri allergeni, pertanto non ne escludiamo mai la presenza, anche in tracce, seppur non esplicitamente indicati.

In questo libro vengono indicate le diciture delle etichette dei prodotti base che usiamo e ciò che noi aggiungiamo in lavorazione.

ALLERGENI: 1. glutine; 2. uova; 3. latte e derivati; 4. sedano; 5. frutta a guscio; 6. arachidi e derivati; 7. sesamo; 8. senape; 9. molluschi; 10. pesce; 11. crostacei; 12. solfiti; 13. lupini ; 14. soia.



BEVANDE:

- VINO: **solfiti**.
- AMARI E GRAPPE: **solfiti**.
- LIMONCELLO di nostra produzione: acqua, zucchero semolato, **alcool** 90%vol, bucce di limoni naturali.
- LIQUIRIZIA: acqua, zucchero, liquirizia in polvere, **alcool** 90%vol.

CESTINO DEL PANE (1,5-8,12-14):

- PANE (PANIFICIO ZANINI): **farina di grano duro**, acqua, sale, lievito, olio come coadiuvante tecnologico.
- NOVALESI CLASSICI: **farina di grano tenero tipo "0"**, olio extravergine di oliva 9,2%, crusca di mais 5,1%, olio di girasole alto oleico, farina di mais (fioretto), lievito naturale (farina di **grano tenero**, acqua), sale, emulsionante: lecitina (da **soia**), farina di **frumento** maltata, lievito inattivato, aroma naturale di rosmarino, spolvero in superficie con **semi di sesamo** (0,2%).
- I NOSTRI CRACKERS: **farina di frumento tipo "00"**, lievito madre (**farina di frumento**, acqua), fiocchi d'**avena**, farina di mais, **farina di semola** di grano duro, farina di grano saraceno, olio evo, olio di semi di girasole, malto d'**orzo**, sale. Possono contenere: **semi oleosi**, erbe aromatiche, concentrato di pomodoro, purea di zucca, thè affumicato, preparati di verdure miste, etc.
- PANE FATTO IN CASA: **farina integrale di grano duro/ farina di frumento tipo "00"**, lievito madre (**farina di frumento**, acqua)/lievito di birra fresco, **farina di semola di grano duro**, acqua, malto di riso/orzo (acqua, **orzo** maltato 32%) e/o miele d'acacia, sale. Ingredienti variabili: olive (olive, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico.); pomodori secchi sott'olio (marinatura, pomodori secchi 51% (pomodori secchi, acqua, aceto di vino, sale, aglio, acidificanti: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico), olio di semi di girasole, condimenti. Può contenere tracce di **sedano**.); **semi di lino**; **semi oleosi**; **noci/frutta secca**; uvetta (uva secca, olio vegetale (origine semi di cotone)); fichi secchi (fichi essiccati, acqua, conservante: E202.); cipolla (cipolla, olio di semi di girasole), preparati di verdure miste, etc.

ANTIPASTI:

1. Polenta taragna, tastasale in rosso, scaglie di grana padano (3,4,12)
 - POLENTA TARAGNA: acqua, farina di mais integrale, farina di grano saraceno integrale, burro (**latte** di mucca), salvia, sale.
 - TASTASALE IN ROSSO: tastasale (macinato di maiale, sale, pepe), pomodoro, **sedano**, carote, cipolle, olio evo, semi di finocchio, vino bianco, sale, pepe.
 - SCAGLIE DI GRANA PADANO: **latte**, sale, caglio, lisozima – **proteina d'uovo**.
 - Olio evo.

2. Uovo 65°C, fonduta al grana padano, pane tostato, tartufo nero (1-3)
 - **UOVO**
 - FONDUTA AL GRANA PADANO: **latte**, grana padano (**latte**, sale, caglio, lisozima – proteina d'uovo), burro (**latte** di mucca), amido di riso, sale, pepe.
 - PANE: **farina di grano duro**, acqua, sale, lievito, olio come coadiuvante tecnologico.
 - TARTUFO NERO*

3. Cestino di pasta fillo con crema di porri, porri caramellati, semi di girasole tostatati (1,3,12)
 - PASTA FILLO: **farina di frumento**, acqua, fecola di patate, sciroppo di glucosio (mais), olio di girasole, sale iodato (sale, ioduro di potassio).
 - CREMA di PORRI: porri, cipolla, patate, ricotta (siero di LATTE, crema da LATTE, crema da siero di LATTE, sale, correttore di acidità: acido lattico, acido citrico), sale, pepe.
 - PORRI CAMELLATI: porri, olio evo, aceto di mele, zucchero, sale, pepe.
 - SEMI DI GIRASOLE TOSTATI: **semi di girasole**

4. Panna cotta al gorgonzola, zucca al forno, salsa alla zucca e zenzero, cialda al rosmarino (3)
 - PANNA COTTA AL GORGONZOLA: panna uht (di **latte** di mucca), **latte** fresco, gorgonzola (**latte** vaccino intero, fermenti lattici selezionati, muffe selezionate al genere Penicillium, sale marino essiccato, caglio di origine animale), grana padano grana padano (**latte**, sale, caglio, lisozima – proteina d'uovo), sale, agar agar, pepe.
 - ZUCCA AL FORNO: zucca, olio evo, trito di zenzero, sale e rosmarino.
 - SALSIA ALLA ZUCCA E ZENZERO: purea di zucca, zucchero semolato, panna uht (di **latte** di mucca), acqua, zenzero, sale.
 - CIALDA AL ROSMARINO: quinoa, acqua, sale, rosmarino

5. Affettato misto (4,12)
 - COPPA FUME': carrè di suino, sale, pepe, aromi naturali, destrosio, antiossidante E300, conservante E252.
 - PROSCIUTTO CRUDO: coscia di suino, sale.
 - PANCETTA STECCATA: carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi naturali.
 - SOPPRESSA: carne di suino macinata, sale, spezie, aromi naturali.
 - GIARDINIERA: ortaggi (65%) misti in proporzione variabile (peperoni, carote, cavolfiori, finocchi, cipolle, **sedano**, carciofi, funghi prataioli "agaricus bisporus", olive verdi, olive nere, capperi), olio di semi di girasole, **aceto di vino (vino, antiossidante: E224)**, sale, esaltatore di sapidità: E261, correttore di acidità: E330, antiossidante: E300.

PRIMI:

1. Tagliolini “ai capitelli” (1,2)

- PASTA FRESCA: **farina di semola di grano duro, uova.**
- CAPITELLI: salsa di pomodoro (pomodori petali, cipolla, olio di semi di girasole), cotechino (cotenne, magro suino di testa, grasso suino, sale, pepe.).

2. Bigoli all’anitra (1,2,4,12)

- PASTA FRESCA: **farina di semola di grano duro, uova.**
- RAGU’ D’ANATRA: busto d’anitra, **sedano**, carote, cipolle, fondo bruno di carne (acqua, ossa di bovino e pollo, **sedano**, carote, cipolle, pomodoro, riso, rosmarino, salvia, sale, pepe), passata di pomodoro, olio di semi di girasole, olio evo, cuori e fegatini di pollo, doppio concentrato di pomodoro (pomodoro), rosmarino, salvia, vino bianco (**solfiti**), sale, aromi (rosmarino).

3. Cappellacci pastificio Artusi ai porcini e formaggio Asiago, salsa ai funghi, polvere di trombette dei morti (1-4,12)

- CAPPELLACCI: *Autorizzazione utilizzo della denominazione concessa dal Consorzio di Tutela.
PASTA FRESCA ALL’UOVO CON RIPIENO: semola di **GRANO** duro di origine Italiana, farina di **GRANO** tenero tipo “00” 2 PASSI del Consorzio Agri Nord est di origine Italiana, **UOVA** fresche di galline allevate a terra pastorizzate di origine Italiana CAT. A 30%.
RIPIENO: ricotta fresca (**LATTE** vaccino origine Italia, sale), semilavorato di funghi porcini 30% (sul totale) (Boletus edulis e relativo gruppo Funghi porcini 88.61%, Funghi porcini secchi 3.80%, olio extra vergine di oliva, sale, aglio spicchi, prezzemolo) *FORMAGGIO ASIAGOD.O.P.10% (LATTE intero, sale, caglio), Parmigiano Reggiano DOP (**LATTE**, sale, caglio), pane grattugiato (farina di GRANO tenero tipo ‘0’, sale, lievito di birra), pepe, sale marino integrale di Cervia®
Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche **pesce, crostacei, molluschi, ovoprodotti, cereali contenenti glutine, latte e derivati, sedano, frutta a guscio.**
- SALSA AI FUNGHI: acqua, funghi misti, zucca, carote, **sedano**, riso, rosmarino, salvia.
- POLVERE DI TROMBETTE: trombette essiccate, sale, rosmarino.

4. Orzotto alla crema di broccoli, guanciale, noci tostate (1,5,6)

- ORZOTTO: acqua, **orzo** perlato, sale, pepe.
- CREMA DI BROCCOLI: broccoli lessati, olio evo, purea di limoni fermentati (limoni naturali, sale 8%), sale, pepe
- GUANCIALE: Carne di suino italiana (guanciale), sale, destrosio, spezie. Antiossidante: E301. Conservanti: E250, E252.
- **NOCI** tostate

5. Pasta e fagioli (1,4)

- ZUPPA DI FAGIOLI: fagioli borlotti, **farro e/o orzo, sedano**, carota, cipolla, patata, olio evo, brodo granulare (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine (patete, mais), verdure disidratate (cipolla, carota, **sedano**, prezzemolo. Origine UE) (10%), olio di girasole, spezie, aromi naturali, antiossidante: estratto di rosmarino.), sale, pepe.
- PASTA DI GRANO DURO: semola di **grano duro**, acqua.
- Olio evo
- POMODORO: pomodori freschi o pelati, cipolla, olio evo, aglio, basilico fresco (se disponibile).
- RAGU’ DI CARNE: carne di manzo e/o maiale macinata, **sedano**, carota, cipolla, passata di pomodoro (pomodoro, sale.), olio di semi di girasole, doppio concentrato di pomodoro (pomodoro), vino rosso (**solfiti**), sale, aromi (rosmarino, alloro, chiodi di garofano).

SECONDI:

- LA TRADIZIONE DAL 1956: pollo a busto, olio di semi di girasole, sale, pepe.
- SUGHETTO DI POMODORO: pomodori, olio di semi di girasole, sale, pepe.
- GRIGLIATA MISTA: pollo della tradizione (vedi sopra), lonza di maiale, costicina, pancetta, salamella (carne di suino, sale, destrosio, antiossidante E300, aromi naturali, pepe.), olio di semi di girasole, sale, pepe.
- COSTATA DI MANZO: cottura su griglia, rucola, olio evo, sale in fiocchi. Può avere tracce di: olio di semi di girasole, sale, pepe dalle altre preparazioni.
- BISTECCA DI PULEDRO: bistecca di puledro, olio di semi di girasole, rucola, olio evo, sale, pepe.

- TOMINI: **latte**, sale, caglio.
- RADICCHIO AL BALSAMICO (12): radicchio, olio evo, **aceto** balsamico (solfiti), sale, pepe.

- FILETTO DI MAIALE (4,12): filetto di maiale, olio evo e di semi al rosmarino.
- SALSA ALL'ARANCIO: fondo bruno di carne (acqua, ossa di bovino e pollo, **sedano**, carote, cipolle, pomodoro, riso, rosmarino, salvia, sale, pepe), fondo bruno di verdure (acqua, **sedano**, carote, cipolle, pomodoro, riso, rosmarino, salvia, sale, pepe), succo di arance, zucchero semolato, zest di arancio, sale, pepe.
- CAROTE AL TIMO: carote, olio evo, timo, sale.

- POLENTA GRIGLIATA: acqua, farina di mais gialla, sale.

CONTORNI:

- VERDURA COTTA (4): bieta erbetta*, bieta costa*, olio di semi di girasole, brodo granulare (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine (patete, mais), verdure disidratate (cipolla, carota, **sedano**, prezzemolo. Origine UE) (10%), olio di girasole, spezie, aromi naturali, antiossidante: estratto di rosmarino.), sale, aglio.
- FAGIOLI IN UMIDO (4): fagioli borlotti secchi, passata di pomodoro (pomodoro, sale), olio di semi di girasole, doppio concentrato di pomodoro (pomodoro), cipolla, aglio, brodo granulare (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine (patete, mais), verdure disidratate (cipolla, carota, **sedano**, prezzemolo. Origine UE) (10%), olio di girasole, spezie, aromi naturali, antiossidante: estratto di rosmarino.), sale, pepe, aromi (rosmarino, chiodi di garofano, cannella).
- VERZE ALL'ACETO (4,12): verze, olio di semi di girasole, vino bianco (**solfiti**), aceto di vino (**solfiti**), brodo granulare (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine (patete, mais), verdure disidratate (cipolla, carota, **sedano**, prezzemolo. Origine UE) (10%), olio di girasole, spezie, aromi naturali, antiossidante: estratto di rosmarino.).
- PATATINE FRITTE PIZZOLI PROFESSIONAL*: patate, olio di semi di girasole.
- INSALATA MISTA FRESCA: gentile, radicchio, carote, fagioli (fagioli borlotti, acqua, sale).

*Prodotti surgelati.

DOLCI:

1. Biscuit cotto a vapore, cremoso ai frutti di bosco, salsa ai frutti di bosco, spumiglia (2)
 - BISCUIT: **uova**, zucchero, amido di mais, farina di riso, farina di mais fioretto, farina di ceci, miele, farina di carrube, gomma di guar, sale.
 - CREMOSO AI FRUTTI DI BOSCO: frutti di bosco misti in proporzioni variabili, miele di millefiori e di castagno, bevanda di riso integrale (acqua, riso integrale italiano* (17%), olio di semi di girasole spremuto a freddo *, sale marino. (*= biologico), albume d'**uovo**, zucchero semolato, amido di mais, burro di cacao, acqua.
 - SALSA AI FRUTTI DI BOSCO: frutti di bosco misti in proporzioni variabili, zucchero, succo di limone
 - SPUMIGLIA: zucchero a velo, zucchero semolato, albume d'**uovo**, succo di limone.

2. Tiramisù, savoiardi fatti in casa, cacao quanto basta (2,3)
 - CREMA AL MASCARPONE: **mascarpone (panna, latte**, correttore di acidità: acido lattico (**latte**)), **panna uht** (panna (di **latte** di mucca), addensante: carragenina.), **tuorlo d'uovo pastorizzato**, zucchero semolato, acqua.
 - SAVOIARDI: **uova**, zucchero semolato, amido di riso, farina di riso, zucchero a velo, vaniglia in polvere.
 - CACAO AMARO

3. Mousse alla crema di “bagigi”, caramello salato, guscio di cioccolato fondente, crumble (1,6,14)
 - MOUSSE ALLA CREMA DI “BAGIGI”: panna vegetale (acqua, grassi vegetali non idrogenati 23% (olio di cocco, olio di palmisto, burro di cacao), zucchero, proteine isolate di **soia** (0,5%), stabilizzanti: sciroppo di sorbitolo (E420ii), E463, E339, emulsionanti: E472e, E433, E472b, carragenina (E407), sale, aromi, colorante: E160a. Senza glutine.), meringa italiana vegana (zucchero semolato, zucchero a velo, acqua di cottura di fagioli/ceci), burro d'**arachidi (arachidi 100%)**.
 - CARMELLO SALATO: zucchero semolato, panna vegetale (acqua, grassi vegetali non idrogenati 23% (olio di cocco, olio di palmisto, burro di cacao), zucchero, proteine isolate di **soia** (0,5%), stabilizzanti: sciroppo di sorbitolo (E420ii), E463, E339, emulsionanti: E472e, E433, E472b, carragenina (E407), sale, aromi, colorante: E160a. Senza glutine.), acqua, miso (Soia (47 %), riso integrale (33 %), Acqua, Sale marino, Koji.) sale in fiocchi.
 - GUSCIO AL CIOCCOLATO FONDENTE: cioccolato fondente 70% (pasta di cacao, zucchero, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia. Può contenere tracce di **latte e frutta a guscio**).
 - CRUMBLE: fiocchi d'avena senza glutine in farina, burro d'**arachidi (arachidi 100%)**, zucchero di canna, burro di cacao, acqua, bicarbonato di sodio, sale.

4. Biscotteria di nostra produzione (1-3,5-7,14)
 - SPUMIGLE: zucchero semolato, zucchero a velo, **albume**.
 - DAMINI AI FRUTTI ROSSI: **farina** tipo 00, margarina vegetale (oli vegetali di palma e soia, acqua, sale, emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi), conservante (potassio sorbato), acidificante (acido citrico), colorante (caroteni), aroma), frutti rossi disidratati (mirtilli rossi, zucchero di canna, olio di semi di girasole), zucchero a velo, aromi.
 - FROLLINI AL SESAMO: **farina** tipo 00, zucchero a velo, burro (**latte** di mucca), **uova** intere, tahina (**sesamo 100%**), semi di sesamo, sale, aromi.
 - ZAETI: **farina** tipo 00, farina di mais fioretto, burro (**latte** di mucca), zucchero semolato, uvetta, **uova**, lievito chimico, sale.

- SABLE' AL COCCO: **farina** tipo 00, burro (**latte** di mucca), zucchero a velo, cocco rapè, **uova** intere, sale.
- CIUFFETTI AL PRALINATO DI MANDORLE: **farina** tipo 00, burro (**latte** di mucca), zucchero a velo, pralinato alle mandorle (mandorle, zucchero), **latte**, sale.
- DAMINI ALLA MASSA DI CACAO: **farina** tipo 00, burro (**latte** di mucca), zucchero a velo, massa di cacao, tuorlo d'**uovo**, chips di cioccolato (pasta di cacao, zucchero, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia. Può contenere tracce di **latte e frutta a guscio.**), sale.

5. Gelato al caffè, la sua riduzione, cialda croccante

- GELATO AL CAFFÈ': Bevanda di riso integrale (acqua, riso integrale italiano* (17%), olio di semi di girasole spremuto a freddo *, sale marino. (*= biologico)), caffè espresso, acqua, fibre naturali vegetali, destrosio, stevia.
- SCIROPPO AL CAFFÈ': zucchero semolato, caffè.
- CIALDA CROCCANTE DI RISO AL CAFFÈ': acqua, riso carnaroli, caffè, zucchero, sale.

6. Sorbetto al limone e liquore alla liquirizia

- GELATO AL LIMONE: Acqua, zucchero, **latte scremato reidratato**, sciroppo di glucosio, olio di cocco, succo naturale di limone 4%, acidificante: E330, **siero di latte scremato parzialmente delattosato in polvere**, emulsionante; E471, stabilizzanti: E410, E412, aroma, destrosio, gelatina, aroma naturale di limone, aroma naturale. Può contenere cereali contenenti **glutine, uova, arachidi, soia, frutta a guscio.**
LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA: acqua, zucchero, liquirizia in polvere, **alcol** 90%vol.

