

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.
- I GIOIOSI ALL'OLIO D'OLIVA: **farina di frumento tipo "0"**, olio di oliva 10%, lievito, sale iodato, **farina di cereali maltati**, emulsionante: lecitine, antiossidante: estratto di rosmarino. Può contenere tracce di: **sesamo, soia**.
- 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.
- PANE FATTO IN CASA: **farina integrale di grano duro, farina di grano duro**, acqua, **lievito madre essiccato**, malto di riso (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).
- SCHISOTTO: **farina di grano duro tipo 1 e/o integrale**, acqua, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, zucchero semolato, malto d'orzo (acqua, **orzo** maltato 32%), sale. Può contenere: fichi secchi (100% fichi essiccati), concentrato di pomodoro, spinaci, cipolla fritta, **semi misti (canapa, girasole, zucca, lino, sesamo), frutta a guscio**.

ANTIPASTI:

1. Polenta taragna, tastasale in rosso, scaglie di grana padano (3,4)

- 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, olio evo, semi di finocchio, 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, pasta tartufo (funghi champignon 58%(Agaricus bisporus), olio di semi di mais, tartufo estivo (Tuber aestivus Vitt.) 5%, olive nere, sale, **acciuoghe**, acidificante: acido citrico, olio di semi di girasole, aromi, piante aromatiche, stabilizzante: gluconato ferroso.), sale, pepe.
- PANE: **farina di grano duro**, acqua, sale, lievito, olio come coadiuvante tecnologico.
- TARTUFO NERO*

3. Cestino di pasta fillo con crema di zucca e pancetta croccante (1,3,4)

- PASTA FILLO: **farina di frumento**, acqua, fecola di patate, sciroppo di glucosio (mais), olio di girasole, sale iodato (sale, ioduro di potassio).
- CREMA di ZUCCA: zucca, cipolla, **ricotta** (Siero di **latte** vaccino, crema di **latte** e/o siero di **latte**, correttore di acidità: acido lattico, acido citrico.), grana padano (**latte**, sale, caglio, lisozima – **proteina d'uovo**), aglio, brodo granulare (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine (patate, mais), verdure disidratate (cipolla, carota, **sedano**, prezzemolo. Origine UE) (10%), olio di girasole, spezie, aromi naturali, antiossidante: estratto di rosmarino.), sale, pepe.
- PANCETTA COTTA AFFUMICATA: pancetta di suino, sale, saccarosio, destrosio, stabilizzante E451, aromi, aromi di affumicatura, antiossidante E301.
- OLIO AL ROSMARINO: olio evo, rosmarino.

4. Cipolla al forno, patate viola, olive, maionese alla senape, sfoglia di lievito madre (1,8)

- CIPOLLA AL FORNO: cipolla, olio evo, sale, pepe.
- PATATE VIOLA
- OLIVE SOTT'OLIO: olive denocciolate, olio di semi di girasole, sale, antiossidante: acido ascorbico, correttore di acidità: acido citrico.
- MAIONESE ALLA SENAPE: olio di semi di girasole, acqua di cottura di ceci, **senape**, curcuma, sale, pepe.
- SFOGLIA DI LIEVITO MADRE: acqua, **farina di grano tenero tipo 00**, **farina di grano tenero tipo1**, **farina di segale**, sale, origano.
- Olio evo

5. Affettato misto

- 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: anitra intera cotta e spolpata (busto d’anitra con pelle, sedano, carote, cipolle, olio di semi di girasole, acqua, vino bianco frizzante (contiene **solfiti**), aglio, rosmarino, salvia, sale.), polpa d’anatra macinata, **sedano**, carota, cipolla, passata di pomodoro, olio di semi di girasole, cuori e fegatini di pollo, doppio concentrato di pomodoro (pomodoro), vino bianco (**solfiti**), pasta tartufo (funghi coltivati 79%, olio di semi di girasole, olive nere, aromi, olio extra vergine di oliva, fecola di patate, sale, tartufo nero estivo (*Tuber aestivus* Vitt.) 1%. Gluten free, vegan.), sale, aromi (rosmarino).

3. Gnocchi al ragù di cortile (1,4,12)

- GNOCCHI: patate, **farina di frumento 00, farina di semola di grano duro, uova intere**, sale, pepe, noce moscata.
- RAGU’ DI CORTILE: carne di coniglio, faraona, fagiano, pollo in proporzioni variabili, **sedano**, carota, cipolla, **burro (latte di mucca)**, 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, pepe, aromi.

4. Orzotto alla zucca, funghi del nostro raccolto, nocciole tostate (1,3,5)

- ORZOTTO: acqua, **orzo** perlato, grana padano (**latte**, sale, caglio, lisozima – **proteina d’uovo**), burro (**latte di mucca**), sale, pepe.
- ZUCCA: zucca, cipolla, olio evo, prezzemolo, sale, pepe.
- FUNGHI del NOSTRO RACCOLTO: funghi chiodini e/o finferli e/o porcini, scalogno, olio evo, vino bianco (**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.), prezzemolo, sale, pepe.
- **NOCCIOLE 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.
- STRAECA DI PULEDRO: straeca, olio di semi di girasole, rucola, olio evo, sale, pepe.
- GUANCETTA DI VITELLO BRASATA (4,12): guancia di vitello, **sedano**, carota, cipolla, olio di semi di girasole, vino bianco e rosso (**solfiti**), doppio concentrato di pomodoro (pomodoro), sale, pepe, aromi (timo, alloro, rosmarino). CREMA DI PATATE (3): **latte**, patate schiacciate, grana padano (**latte**, sale, caglio, lisozima – proteina d'uovo), burro (**latte** di mucca), sale, pepe. RADICCHIO AL BALSAMICO (12): radicchio, olio evo, aceto balsamico, sale, pepe.
- TOMINI: **latte**, sale, caglio. FUNGHI del NOSTRO RACCOLTO: funghi chiodini e/o finferli e/o porcini, scalogno, olio evo, vino bianco (**solfiti**), brodo granulare (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine (patate, mais), verdure disidratate (cipolla, carota, **sedano**, prezzemolo. Origine UE) (10%), olio di girasole, spezie, aromi naturali, antiossidante: estratto di rosmarino.), prezzemolo, sale, pepe.
- POLENTA GRIGLIATA: acqua, farina di mais gialla, sale.

CONTORNI:

- VERDURA COTTA: bieta erbetta*, bieta costa*, olio di semi di girasole, brodo granulare verdure (sale, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico. Verdure e succhi di verdure disidratati (cipolla, carota, **sedano**) (10%), fecola di patate, olio evo (3%), estratto di lievito, aromi naturali vegetali, antiossidante: estratto di rosmarino.), sale, aglio.
- FAGIOLI IN UMIDO: fagioli borlotti secchi, passata di pomodoro (pomodoro, sale), olio di semi di girasole, doppio concentrato di pomodoro (pomodoro), cipolla, aglio, brodo granulare verdure (sale, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico. Verdure e succhi di verdure disidratati (cipolla, carota, **sedano**) (10%), fecola di patate, olio evo (3%), estratto di lievito, aromi naturali vegetali, antiossidante: estratto di rosmarino.), sale, pepe, aromi (rosmarino, chiodi di garofano, cannella).
- VERZE ALL'ACETO: verze, olio di semi di girasole, vino bianco (**solfiti**), aceto di vino (**solfiti**), brodo granulare verdure (sale, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico. Verdure e succhi di verdure disidratati (cipolla, carota, **sedano**) (10%), fecola di patate, olio evo (3%), estratto di lievito, aromi naturali vegetali, 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. Torta di mele (2,3,12)

- TORTA DI MELE: mele, **uova**, zucchero, **burro (latte di mucca)**, farina di mais fioretto, farina di riso, amido di riso, **latte**, lievito chimico, sale, zest di limone non trattato.
- ZABAIONE: marsala secco fine (**solfiti**), tuorlo d'**uovo**, zucchero semolato.
- SPUMIGLIA: zucchero a velo, zucchero semolato, albume d'**uovo**, succo di limone.

2. Semifreddo al cioccolato, pere al vino rosso, salsa al fondente, frollini al cacao (2,3)

- SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO: panna liquida sterilizzata uht (panna (di **latte di mucca**), addensante: carragenina.), zucchero semolato, pasta di cacao (acqua, cacao, zucchero semolato), meringa italiana (zucchero semolato, albume d'**uovo**, acqua), tuorlo d'**uovo**.
- PERE AL VINO ROSSO: pere, vino rosso (**solfiti**), zucchero di canna, zest di limone e/o arancia, cannella, chiodi di garofano, cardamomo, pepe in grani, anice stellato, vaniglia.
- SALSAL AL CIOCCOLATO: zucchero semolato, **latte** fresco, panna liquida sterilizzata uht (panna (di **latte di mucca**), 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.**), sciroppo di glucosio, burro (**latte di mucca**).
- FROLLINI AL CACAO: burro (**latte di mucca**), farina di mais fioretto, zucchero a velo, uova intere, fecola di patate, sale, vaniglia.

3. 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

4. Panna cotta, caramello salato, frutti di bosco appassiti, crumble al sesamo (1,7,14)

- PANNA COTTA: bevanda a base di **soia** (acqua, semi di soia decorticati (8,7%)), correttori di acidità (fosfati di potassio), carbonato di calcio, aromi, sale marino, stabilizzante (gomma di gellano), vitamine (B2, B12, D2), panna vegetale (latticello dolce; oli vegetali (25%) (palmisto, noce di cocco, palma, semi di colza); olio di palmisto totalmente idrogenato (8%); amido modificato; emulsionanti: E472b, E435, E433; aromi; stabilizzanti: E407; colorante: beta carotene.), zucchero di canna, zucchero semolato, amido di mais, agar agar, vaniglia.
- CARMELLO SALATO: zucchero semolato, panna vegetale (latticello dolce; oli vegetali (25%) (palmisto, noce di cocco, palma, semi di colza); olio di palmisto totalmente idrogenato (8%); amido modificato; emulsionanti: E472b, E435, E433; aromi; stabilizzanti: E407; colorante: beta carotene.), acqua, miso (Soia (47 %), riso integrale (33 %), Acqua, Sale marino, Koji.) sale in fiocchi.
- FRUTTI DI BOSCO APPASSITI: lamponi, mirtilli, more, fragole, ribes in proporzioni variabili, zucchero semolato, succo di limone.
- CRUMBLE AL SESAMO: fiocchi d'**avena** in farina, **tahina (100% semi di sesamo)**, zucchero di canna, burro di cacao, acqua, semi di **sesamo**, bicarbonato di sodio.

5. Gelato al latte di riso integrale e caffè, la sua riduzione, cialda croccante

- 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, **alcool** 90%vol.

