

## **Ripieni**

*Ravioloni in farcia di branzino conditi alla marinara*

*Ravioloni ripieni con crema di melanzane in salsa alla cacio e pepe*

*Ravioli di ricotta e radicchio serviti con fonduta di grana*

*Ravioli ripieni con stracotto all'amarone in salsa tartufo*

*Ravioli di zuccina in salsa noci e brie*

*Ravioli di zucca alla mantovana burro, salvia e granella di parmigiano*

*Raviolo aperto alla cernia condito con frutti di mare*

*Tortellacci con ripieno di polpa di rombo e salsa basilico*

*Tortellini emiliani in salsa grana, erba cipollina e prosciutto croccante*

*Pansotti con ripieno ricotta di bufala in salsa zuccina*

*Pansotti ai porcini al burro e rosmarino fresco*

## **Timballi**

*Lasagne emiliane classiche*

*Lasagne alle verdure dolci in salsa verde*

*Lasagne ai carciofi e mozzarella*

*Lasagnette ai gamberi e zucchine romanesche*

*Lasagnette alla salsa radicchio, speck e provola fresca*

*Lasagna di crepes ai carciofi in salsa formaggio*  
*Pasticcio di pasta all'emiliana in crosta di frolla salata*  
*Timballo di tagliatelle ai broccoli siciliani e provolone piccante*  
*Cestini di tagliatelle alla crudaiola di pomodoro e basilico*  
*Timballo di pasta ripiena alla contadina*  
*Conchiglioni ripieno di cernia al sugo di cozze e polipo*  
*Crespelle al radicchio, taleggio e bresaola croccante*  
*Crespelle al prosciutto in besciamella alla fontina*  
*Involtini di crepes ricotta e spinaci gratinati al forno*  
*Saccottino di crepes ricotta e tartufo nero*  
*Manicaretti di melanzana con farcia di maccheroncini*  
*Manicaretti di pasta fresca con verdure in salsa pesto*

## **Gnocchi**

*Gnocchi ripieni di brasato conditi con fonduta di taleggio*  
*Gnocchetti di patate, polpa di branzino e pesto di pistacchi*  
*Gnocchetti di patate al pomodoro, basilico e mozzarella di bufala*  
*gnocchetti di patate al ragout d'anatra*  
*Gnocchi di semolino al ragout gratinati al forno*  
*Gnocchi di patate con squacquerone e pesto di rucola*

*Gnocchetti verdi alla crema zuccina e menta*  
*Gnocchetti al ragout di spigola e pesto di rucola*  
*Gnocchi di patate con gorgonzola e gherigli di noci*  
*chicchette di patate ai soli frutti di mare*  
*Gnocchi di ricotta su vellutata di pomodorini e trito di basilico*  
*Gnocchi di zucca, olio d'oliva e granella di frutta secca*  
*Cuvatielli alla silana con ragout di maiale e polpettine*  
*Cavatelli al polipo, pomodorini e basilico*

## ***Pasta all'uovo***

*Tagliolacci alla cacio e pepe selvatico*  
*Pappardelle al ragout di cinghiale brasato*  
*Pappardelle allo stracotto e funghi porcini*  
*Fini fini, aglio, olio e porcini*  
*Fini fini, burro e tartufo estivo*  
*Fini fini, burro e parmigiano*  
*Tagliolini ai filetti di pomodorino e astice*  
*Tagliolini alla coda di scampi e rucola*  
*Scilatielli ai frutti di mare in cartoccio trasparente in bella vista*  
*Bigoli con olive nere, tonno e bottarga*

*Filei al ragout di costolette di maiale e salsiccia*  
*Filei in salsa di melanzane, scaglie di grana e peperoncino dolce*  
*Trenette artigianali al pesto genovese*  
*Maltagliati pomodorino zucchine, ricotta e pesto di mandorle*  
*Maltagliati con melanzane, provola affumicata e pomodoro*  
*Maltagliati e ceci al profumo di rosmarino*  
*Maltagliati, cozze, fagioli borlotti al profumo di santoreggia*  
*Tagliolini alla crema di limone*  
*Tagliatelle alla bolognese*  
*Tagliolini ai gamberi, limone e zafferano*

## ***Pasta di Semola***

*Spaghettoni alle acciughe, pangrattato, capperi e prezzemolo*  
*Spaghettoni alla colatura d'alici*  
*Spaghetti, aglio, olio e peperoncino*  
*Rigatoni alla gricia*  
*Bucatini alla carbonara*  
*Mezze maniche alla matriciana*  
*Orecchiette broccoli e salsiccia bianca*  
*Orecchiette alle cime di rapa*

*Paccheri , pomodorini, pesce spada e basilico*

*Paccheri ripieni con farcia di pesce spada gratinati in salsa marinara*

## ***Polenta***

*Involtini di polenta ripieni di ragout bianco, gratinati con fontina*

*Polenta alle spuntature e salsicce*

*Polenta Taragna alla crema di radicchio e speck*

*Pizzoccheri alla valtellinese*

*Taboulè di grano, limone, menta, pomodorini e avocado.*

## ***Couscous***

*Orzo perlato in ceci, mozzarelline e basilico*

*Cous cous ai moscardini, pomodorini e lime*

*Cous cous alle verdure dolci e menta*

*Cous Cous alla tunisina*

*Cous Cous Alla trapanese*

*Cous Cous, Seppie e ceci*

*Cous Cous alla curcuma e pollo*

*Cous cous alle verdure in agrodolce*

## *Riso e Risotti*

*Surtou di riso allo zafferano guarnito con polpa di aragosta*

*Riso venere cotto in fumetto di spigola servito con capesante al passito*

*Risotto al ragout di gamberi e tocchetti di tonno*

*risotto, arancia, pinoli, gamberi e radicchio*

*Risotto con polpa di aragosta e moscato secco*

*Risotto ai porcini e crema di tartufo nero*

*Risotto al limone e scorzette d'agrumi in cestino di grana*

*Risotto al radicchio, speck mantecato con salsa parmigiano*

*Riso cotto in pirofila con pomodorino, cozze e patate*

*Mini sartou di riso al pomodoro gamberi e vongole*

*Riso e verza alla contadina*