

NIENTE CODA ALLE CASSE!

Stampate compilate per andare alla casse 1-2-3-4, senza compilarla sul posto. Si consiglia in particolare per i gruppi e famiglie, scegliete i sughi, ed uno solo va alle casse all'orario di apertura per pagare, li riceverete il numero prenotazione.
 Se deciderete di andare a prendere in seguito i gnocchi (orario preferito), ed avendo già ricevuto il numero in precedenza, sarete serviti subito "Alla Ricezione Gnocchi", infatti la Regola è che CHI HA IL NUMERO PIU BASSO è servito immediatamente.
IMPORTANTE!! Per le bevande e il resto del menù, potrete andare direttamente presso le CASSE nel CAPANNONE



FESTA DEL GNOCCHO 2019

ASPORTO

COMANDA N°

MENÙ GNOCCHI	€	N° PIATTI	CODICE
TARTUFO	7.50		COD 1
OCA NOSTRANA	7.50		COD 2
RADICCHIO E SALSICCIA	7.00		COD 3
SPECK E NOCI	7.00		COD 4
RAGÙ DI CARNE	7.00		COD 5
PORRO ZUCCA E BACON	7.00		COD 6
SAPORI DELL'ORTO	7.00		COD 7
MASCARPONE E PEPERONI	7.00		COD 8
POMODORO	6.50		COD 9
BURRO E SALVIA	6.50		COD 10
MACCHERONI CON TASTASALE	6.00		COD 11

TOT



I PRONTI PER VOI... | BACCALÀ ALLA VICENTINA | **CLES** | PORCHETTA COTTA | LASAGNE AL FORNO | FOOD CRAFTING & DISTRIBUTION



Festa del Gnocco 2019

ELENCO INGREDIENTI UTILIZZATI



<p>Gnocchi con TARTUFO</p>	<p>Ingredienti per gli gnocchi: patate, farina, uova, sale.</p> <p>Ingredienti per il sugo: tartufo nero, olio di semi di girasole, burro.</p>
<p>Gnocchi al RAGU' D'OCA NOSTRANA</p>	<p>Ingredienti per gli gnocchi: patate, farina, uova, sale.</p> <p>Ingredienti per il sugo: carne d'oca, maiale, vino, carote, cipolle, sedano, aglio, olio d'oliva, sale, pepe, spezie, erbe aromatiche.</p>
<p>Gnocchi con RADICCHIO e SALSICCIA</p>	<p>Ingredienti per gli gnocchi: patate, farina, uova, sale.</p> <p>Ingredienti per il sugo: carne macinata di maiale, radicchio di Treviso, olio di semi di girasole, vino bianco, cipolla, burro, sale, pepe</p>
<p>Gnocchi con SPECK e NOCI</p>	<p>Ingredienti per gli gnocchi: patate, farina, uova, sale.</p> <p>Ingredienti per il sugo: speck, noci, panna, burro.</p>
<p>Gnocchi con RAGU' DI CARNE</p>	<p>Ingredienti per gli gnocchi: patate, farina, uova, sale.</p> <p>Ingredienti per il sugo: carne macinata di maiale, manzo e vitello, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, carota, olio di semi di girasole, vino bianco, burro, sale, aromi naturali, dado vegetale</p>
<p>Gnocchi al PORRO, ZUCCA E BACON</p>	<p>Ingredienti per gli gnocchi: patate, farina, uova, sale.</p> <p>Ingredienti per il sugo: zucca, porro, burro, panna, pancetta aff.cruada, cipolla, salvia, sale, olio di semi di girasole, marsala</p>
<p>Gnocchi ai SAPORI DELL'ORTO vegetariano</p>	<p>Ingredienti per gli gnocchi: patate, farina, uova, sale.</p> <p>Ingredienti per il sugo: porro, piselli, zucchine, carote, peperoni rossi, peperoni gialli, olio di semi, olio extra vergine, burro, dado, sale.</p>
<p>Gnocchi con MASCARPONE e PEPERONI</p>	<p>Ingredienti per gli gnocchi: patate, farina, uova, sale.</p> <p>Ingredienti per il sugo: peperoni rossi spellati, mascarpone, sale.</p>
<p>Gnocchi al POMODORO</p>	<p>Ingredienti per gli gnocchi: patate, farina, uova, sale.</p> <p>Ingredienti per il sugo: polpa di pomodoro, cipolla, carota, sale, pepe, dado vegetale, olio di semi di girasole, burro, zucchero.</p>
<p>Gnocchi con BURRO e SALVIA</p>	<p>Ingredienti per gli gnocchi: patate, farina, uova, sale.</p> <p>Ingredienti per il sugo: burro fuso, salvia.</p>

<p>Maccheroni con tastasale (pasta salame)</p>	<p>Ingredienti per i maccheroncini : farina, uova, acqua, sale</p> <p>Ingredienti per il sugo: carne suina, cipolla, salvia, rosmarino, olio di girasole, burro, olio d'oliva, sale, pepe, sedano, carote, estratto di carne bovina, estratto di verdure.</p>
---------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

TUTTI I NOSTRI GNOCCHI SONO RIGOROSAMENTE **FATTI A MANO UNO AD UNO!** SOLO CON PATATE "MONTE FALDO DE.CO."