



### Agnolotti Piemontesi :

Rôti de boeuf italien, épaule de porc, jambon cuit, endive, saucisse, chou frais, fromage grana padano, chapelure, sel, huile d'olive extra vierge, vin blanc, arômes.

AGNOLOTTI  
PIEMONTAIS



### Tortellini di prosciutto crudo :

Jambon de Parme, Mortadelle de Modena, Parmesan padano, sel, arômes naturels.

TORTELLINI DE  
JAMBON CRU



### Raviolini da brodo :

Jambon cru de parme, Mortadelle de Modena, fromage grana padano, sel arome naturel

RAVIOLINI DA BRODO



### Tjarin langaroli :

Farine de blé tendre type 00, oeuf frais, eau

TAJARIN LANGAROLI



### Gnocchi :

Farine de pomme de terre, farine de blé tendre type 00, amidon de blé, fécule de pomme de terre, eau, sel aromatisé

GNOCCHI



### Gnocchetti :

Farine de pomme de terre, farine de blé tendre type 00, amidon de blé, fécule de pomme de terre, eau, sel aromatisé

GNOCCHETTI



CHICCHE

Chicche :

Farine de pomme de terre, farine de blé tendre type 00, amidon de blé, fécule de pomme de terre, eau, sel aromatisé



TAGLIATELLE EMILIANE

Tagliatelle Emiliane :

Farine de blé tendre type 00, oeuf frais, eau



PRINTEMPS  
ETE

Plin alle erbe :

Ricotta fraîche, épinards, fromage Grana Padano, marjolaine, thym, basilic, romarin, ciboulette, sauge, sel, poivre

PLIN AUX HERBES



ETE

Ravioli di melanzane e mozzarella di bufala :

Aubergine, Mozzarella di bufala D.O.P, fromage grana padano, sel et poivre

RAVIOLI AUBERGINE  
MOZZA BUFALA



ETE

Gnocchetti al basilico :

Basilic, farine de pomme de terre, farine de blé tendre type 00, amidon de blé, fécule de pomme de terre, eau, sel aromatisé

GNOCCHETTI AU  
BASILIC



AUTOMNE  
HIVER

Gnocchetti alla zucca :

Citrouille, farine de pomme de terre, farine de blé tendre type 00, amidon de blé, fécule de pomme de terre, eau, sel aromatisé

GNOCCHETTI A LA  
CITROUILLE



AUTOMNE  
HIVER

Agnolotti porri e salsiccia :

Saucisse cuite au four, poireau, huile d'olive extra vierge, pain au pesto, sel marin

AGNOLOTTI POI-  
REAU SAUCISSE



AUTOMNE  
HIVER

Tegolini gorgonzola e radicchio :

Gorgonzola, chicorée sauvage cuite au four, pain au pesto

TEGOLINI  
GORGONZOLA ET  
CHICOREE SAUVAGE



AUTOMNE  
HIVER

Plin di fonduta (photo de ravioli changer en forme plin) :

Fontal doux (Fromage au lait de vache graissé pasteurisé avec une pâte semi-cuite croute de couleur brune), lait et oeuf

PLIN A LA FONTINA



RAVIOLI BOURRACHE  
DE SANREMO

Ravioli di Borrachine :

Bourrache de Sanremo 50%, ricotta fraiches, fromage grana padano, oignon, beurre, sel aromatisé.



RAVIOLI RIZ ET  
CHOUX

Ravioli ris e coi (recette Piémontaise) :

riz carnaroli, chou frais, huile, fromage Grana Padano, pain au pesto, sel de mer



RAVIOLI POIREAUX  
ET PATATE

Ravioli porri e patate :

Pomme de terre (40%), poireau frais (40%), oeuf frais, sel marin



### Plin al tre arrosti :

Roti de viande bovine Italienne (48%), roti de porc (20%), roti de lapin (13%), fromage grana padano, chapelure, sel, arome

PLIN 3 VIANDES  
(BOVINS, PORC, LAPIN)



### Tagliatelle integrali :

Farine de blé tendre type 00, semoule, son grillé, oeuf frais, eau

TAGLIATELLE  
INTEGRAL



### Tajarin al farro :

Farine de blé tendre type 00, farine intégral d'épeautre, oeuf frais, eau

TAJARIN  
D'EPEAUTRE



### Ravioles :

Farine de pomme de terre, (pomme de terre, amidon de blé), farine de blé tendre type 00, robiola frais dans l'eau, aromes

RAVIOLES



### Fagotti di magro :

Epinard, ricott fraiches, pomme de terre déshydraté, fromage grana padano, beurre, sel, poivre, aromes

FAGOTTI  
DI MAGRO



### Ravioli d'la granda :

Roti bovine de viande Italienne, saucisson cuit d'la granda, fromage grana padano, pain au pesto, sel marin

RAVIOLI D'LA  
GRANDA



### Plin al tre arrosti :

Roti de viande bovine Italienne (48%), roti de porc (20%), roti de lapin (13%), fromage grana padano, chapelure, sel, arome

PLIN 3 VIANDES  
(BOVINS, PORC, LAPIN)



### Tagliatelle integrali :

Farine de blé tendre type 00, semoule, son grillé, oeuf frais, eau

TAGLIATELLE  
INTEGRAL



### Tajarin al farro :

Farine de blé tendre type 00, farine intégral d'épeautre, oeuf frais, eau

TAJARIN  
D'EPEAUTRE



### Ravioles :

Farine de pomme de terre, (pomme de terre, amidon de blé), farine de blé tendre type 00, robiola frais dans l'eau, aromes

RAVIOLES



### Fagotti di magro :

Epinard, ricott fraiches, pomme de terre déshydraté, fromage grana padano, beurre, sel, poivre, aromes

FAGOTTI  
DI MAGRO



### Ravioli d'la granda :

Roti bovine de viande Italienne, saucisson cuit d'la granda, fromage grana padano, pain au pesto, sel marin

RAVIOLI D'LA  
GRANDA



TAGLIATELLE  
VERTE

Tagliatelle verde :  
Farine de blé tendre type 00, oeuf frais, epinard, eau



AGNULOT DEL  
PLIN

Agnulot del plin :  
Pate(53%) : Farine de semoule grain dur, oeuf 20%, farine de riz (saupoudré).

Farce(47%) : Viande bovine 40%, viande de porc 12%, jambon cuit, ricotta, blanc d'oeuf, chapelure, chou, epinard, céleri, sel, épices, herbe aromatique, vin



RAVIOLI A LA  
VIANDE

Ravioli di carne :  
Pate(48%) : Farine de semoule grain dur, oeuf 20%, farine de riz (saupoudré).

Farce(52%) : Viande bovine 37%, viande de porc 11%, jambon cuit 10%, ricotta, riz, blanc d'oeuf, chapelure, céleri, oignon, carotte, sel, épices, herbes aromatique, vin



AGNOLOTTI AU  
CASTELMAGNO

Agnolotti al «castelmagno dop» :  
Pate(48%) : Farine de semoule grain dur, oeuf 20%, farine de riz (saupoudré).

Farce(52%) : Ricotta 63%, Castelmagno dop 20%, chapelure, lait, oignon, céleri, sel, épices, herbes aromatique



NODINI

Nodini :  
Pate(60%) : Farine de semoule grain dur, oeuf 20%, farine de riz (saupoudré).

Farce(40%) : mélange de viande bovine et porc 38%, chapelure, mortadelle, fromage grana padano dop, sel, poudre de lactosérum, fibre végétale, épices



ORECCHIETTE

Orecchiette :  
Farine de semoule grain dur 75%, eau



RAVIOLI DE LA  
GRAND-MERE

Ravioli della nonna :

Pate(44%) : Farine de semoule grain dur, oeuf 20%, farine de riz (saupoudré).

Farce(56%) : Viande bovine 37%, viande de porc 11%, jambon cuit 10%, ricotta, riz, blanc d'oeuf, chapelure, célerie, oignon, carotte, sel épices, herbes aromatique, vin



RICOTTA ET  
ASPERGE

Ravioli con ricotta e asparagi

Pate(53%) : Farine de semoule grain dur, oeuf 20%, farine de riz (saupoudré).

Farce(47%) : Ricotta 61%, asperge 16%, chapelure, huile de tournesol, amidon de riz, oignon, célerie, sel, épices, herbes aromatique



TORTELLINI  
MIGNON

Tortellini mignon

Pate(67%) : Farine de semoule grain dur, oeuf 20%, farine de riz (saupoudré).

Farce(33%) : mélange de viande bovine et de porc 38%, chapelure, mortadelle, aromes, fromage grana padano DOP, fibres végétales, épices



LE TRIANGLE

Il Triangolo :

Pate(45%) : Farine de semoule grain dur, oeuf 20%, farine de riz (saupoudré).

Farce(55%) : saucisse 41%, viande bovine, poireau 13%, viande de porc, chapelure, oignon, carotte, épices, vin, ail, sel



TROFIE

Trofie :

Farine de de semoule grain dur, eau



AGNOLOTI A LA  
TUMA 'D VISU

Agnoloti dla tuma 'd visu :

Pate(48%) : Farine de semoule grain dur, oeuf 20%, farine de riz (saupoudré).

Farce(52%) : Fromage «tuma'd visu» 40%(Fromage de vache pasteurisé au lait caillé de présure destiné à l'assaisonnement), ricotta, chapelure, lait, oignon, célerie, sel, épices, herbes aromatique