

# NOVEMBRE

**E.L.I.O.R.**

# MENU REGIONALE **VENETO**

I PIATTI TIPICI DEL MESE

**IL PESCE E IL RADICCHIO**

*E se hai qualche ricetta di famiglia da proporre agli chef, consegna la tua ricetta in cassa,*

- 24 novembre - Bisi e risi \*1,7,12
- 25 novembre - Pasta e fagioli \*1,12
- 26 novembre - Bigoli in salsa \*1,4,12
- 27 novembre - Risotto al radicchio \*1,12
- 28 novembre - Baccala alla vicentina \*1,4,7,12
- 29 novembre - Polenta e salsiccia \*1,12
- 30 novembre - Biscotti veneziani \*1,4,12

\* I prezzi comprendono gli ingredienti; G: Cene in ristorante; D: Cena o dessert; L: Libe e dessert;  
R: Ricetta originale; S: Ristà a giorni o dessert; F: Fantasia o dessert; T: Cantina o dessert; A: Fantasia o dessert; H: Fantasia o dessert; M: Fantasia o dessert;

# OTTOBRE



**MUNICIPIO DI SAN CASCIANO IN VAL DI PESE**

**MENU REGIONALE**

# TOSCANA

**i PRODOTTI TIPICI DEL MESE**

**Le minestre Toscane**

**le verdure TOSCANE**

*E se hai qualche ricetta di famiglia che vuoi proporre al chef, consegna la tua ricetta in*

**GRATIA**



|   |   |
|---|---|
| <p>27 ottobre - Pasta all'Aglione</p> <p>28 ottobre - Pappa al pomodoro</p> <p>29 ottobre - Fagioli all'uccelletto senese</p> <p>30 ottobre - La ribollita</p> <p>31 ottobre - Zuppa alla toscana</p> | <p>1,3,6,</p> <p>1,3,6,</p> <p>9,13</p> <p>1,3,6,13</p> <p>1,3,6,13</p> |
|---|---|

1.Cervelli con formaggio gratto e derivati, 2. Crostacei e derivati, 3. Uova e derivati, 4. Polce e derivati, 5. Acqua bollita e derivati, 6. Salate e derivati, 7. Carne e derivati, 8. Salsicce e derivati, 9. Salsicce e derivati, 10. Salsicce e derivati, 11. Salsicce e derivati, 12. Anziché soffritto e soffritti, 13. Salsicce e derivati, 14. Salsicce e derivati, 15. Salsicce e derivati.

# SETTEMBRE

## MENU REGIONALE

# TRENTINO ALTO ADIGE

presenta:

**IL SPECK**, il prosciutto affumicato e stagionato con "aria di montagna": la ricetta viene tramandata di generazione in generazione ed è un segreto gelosamente custodito.

**IL MELE**, il clima particolare di questa territorio è la chiave per la grandissima varietà di mele esistenti. Fra le qualità più coltivate troviamo Golden Delicious, Granny Smith e Renetta.

22 settembre - Strudel di mele 1,38

23 settembre - Arrosto di lonza alle mele

24 settembre - Risotto noci e speck 7,9

25 settembre - Spatzel alla tirolese 13,79

26 settembre - Piselli saltati alla tirolese

1. Cernelli conterrni gomme e derivati; 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati;  
4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Lattic e derivati;  
Incluso lattosio; 8. Frutta a guscio e derivati; 9. Selenio e derivati; 10. Senape e  
derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Ansidio sufficiente a 100g e 10mg/kg;  
13. Lupine e derivati; 14. Molluschi e derivati.

LUGLIO

MENU REGIONALE

# CAMPANIA



**ELIOR** presenta:

**IL FORO DI LUSTO**, è un centro di alto livello, per le sue proprietà e qualità che lo ha reso celebre in tutto il mondo del territorio italiano più famoso. La differenza non la fanno neanche le foglie del fofo, che lo rende unico e inimitabile.

**IL FORO DI LUSTO**, con un sapere agricolo, un alto livello e la sua tradizione ha fatto di questo il suo punto di incontro al mondo. Sapete quanto è grande il fofo? È grande come un fofo.

21 luglio - Pizza napoletana

22 luglio - Pasta alla puttanesca

23 luglio - Salsiccia ed erbe

24 luglio - Melanzane alla scapace

25 luglio - Caprese


26 luglio - Sfogliatella

27 luglio - Pasta alla sorrentina

GIUGNO

MENU REGIONALE

# CALABRIA



**ELIOR** presenta:

**LA TORTA**, l'insalata di pasta più famosa della Calabria. Si compone di spaghetti, pomodoro e cipolla, ricotta e peperoncino calabrese. Dal 2010 è diventata DOP.

**LA CIPOLLA ROSSA DI TRIPOLI**, in questo caso si tratta di un prodotto garantito dal marchio DOP (Denominazione Geografica Protetta) visto che le sue proprietà organolettiche sono intrinsecamente legate alla peculiarità del terreno in cui cresce. Il suo nome caratteristico viene dato dall'alta concentrazione di "antociani" (il rosso fatto di caroteni e flavonoidi).

**I BOCCONOTTI CALABRESI**, deliziosi dolcetti di pasta frolla e ricotta, fariti con cioccolato e mandorle.

23 giugno - Frittata con cipolle

24 giugno - Pasta alla calabrese

25 giugno - Pitta con pomodoro e peperoni

26 giugno - Pasta piccante all'nduja

27 giugno - Merluzzo alla calabrese

28 giugno - Cipolle caramellate

29 giugno - Bocconotti calabresi

MAGGIO

MENU REGIONALE

# SICILIA



**ELIOR** presenta:

**IL PASTICCIO PASTICCIU**, il Pasticcio di Pasticciu tip. si riconosce al posto per il suo sapore dolce e soffice, per la consistenza friabile e per la sua capacità di assorbire ogni piatto con note di sapore inconfondibili.

**IL CUSCUS**, originario del Magreb, questi granuli di semola di grano duro sono oggi simbolo indiscusso della cucina siciliana. Sapevi che è tradizione mangiarlo con le mani?

26 maggio - Pasta Donna Enza 1,3,6,7,9

27 maggio - Cous Cous alla siciliana 1,3

28 maggio - Pasta alla norma 1,3,6,7,9

29 maggio - Caponata Siciliana 1,3

30 maggio - Merluzzo alla messinese 1,3,4

31 Maggio - Pasta a carrettiera 1,3,6,7,9

# APRILE



## MENU REGIONALE

# LOMBARDIA





**ELIOR**  
presenta

Le ricette tipiche di una regione straordinaria

**Cassoeula** un tipico piatto di di carne a nente  
**Panettone** con **crinola** è nato in Lombardia e assaggerlo una  
rivoluzione della nostra chef

La **catalutta** che tutti conoscono e che tutti amano

In ogni piatto la nota di sapere inconfondibili,  
della zaffarano !!!

### 14 Aprile - Minestrone alla Milanese 1,9,12

### 15 Aprile - Risotto alla Milanese 1,3,6,7,9

### 16 Aprile - Cassoeula 1,3,6,7,9

### 17 Aprile - Dessert con panettone alla crema 1,3,6,7,9

### 18 Aprile - Cotoletta alla Milanese 1,3,7

1. Carvelli e carvelli ginevri e d'arvelli; 2. Cuvonvelli e d'arvelli; 3. Arvelli e d'arvelli; 4. Arvelli e d'arvelli; 5. Arvelli e d'arvelli; 6. Arvelli e d'arvelli; 7. Arvelli e d'arvelli; 8. Arvelli e d'arvelli; 9. Arvelli e d'arvelli; 10. Arvelli e d'arvelli; 11. Arvelli e d'arvelli; 12. Arvelli e d'arvelli; 13. Arvelli e d'arvelli; 14. Arvelli e d'arvelli; 15. Arvelli e d'arvelli; 16. Arvelli e d'arvelli; 17. Arvelli e d'arvelli; 18. Arvelli e d'arvelli; 19. Arvelli e d'arvelli; 20. Arvelli e d'arvelli; 21. Arvelli e d'arvelli; 22. Arvelli e d'arvelli; 23. Arvelli e d'arvelli; 24. Arvelli e d'arvelli; 25. Arvelli e d'arvelli; 26. Arvelli e d'arvelli; 27. Arvelli e d'arvelli; 28. Arvelli e d'arvelli; 29. Arvelli e d'arvelli; 30. Arvelli e d'arvelli; 31. Arvelli e d'arvelli; 32. Arvelli e d'arvelli; 33. Arvelli e d'arvelli; 34. Arvelli e d'arvelli; 35. Arvelli e d'arvelli; 36. Arvelli e d'arvelli; 37. Arvelli e d'arvelli; 38. Arvelli e d'arvelli; 39. Arvelli e d'arvelli; 40. Arvelli e d'arvelli; 41. Arvelli e d'arvelli; 42. Arvelli e d'arvelli; 43. Arvelli e d'arvelli; 44. Arvelli e d'arvelli; 45. Arvelli e d'arvelli; 46. Arvelli e d'arvelli; 47. Arvelli e d'arvelli; 48. Arvelli e d'arvelli; 49. Arvelli e d'arvelli; 50. Arvelli e d'arvelli; 51. Arvelli e d'arvelli; 52. Arvelli e d'arvelli; 53. Arvelli e d'arvelli; 54. Arvelli e d'arvelli; 55. Arvelli e d'arvelli; 56. Arvelli e d'arvelli; 57. Arvelli e d'arvelli; 58. Arvelli e d'arvelli; 59. Arvelli e d'arvelli; 60. Arvelli e d'arvelli; 61. Arvelli e d'arvelli; 62. Arvelli e d'arvelli; 63. Arvelli e d'arvelli; 64. Arvelli e d'arvelli; 65. Arvelli e d'arvelli; 66. Arvelli e d'arvelli; 67. Arvelli e d'arvelli; 68. Arvelli e d'arvelli; 69. Arvelli e d'arvelli; 70. Arvelli e d'arvelli; 71. Arvelli e d'arvelli; 72. Arvelli e d'arvelli; 73. Arvelli e d'arvelli; 74. Arvelli e d'arvelli; 75. Arvelli e d'arvelli; 76. Arvelli e d'arvelli; 77. Arvelli e d'arvelli; 78. Arvelli e d'arvelli; 79. Arvelli e d'arvelli; 80. Arvelli e d'arvelli; 81. Arvelli e d'arvelli; 82. Arvelli e d'arvelli; 83. Arvelli e d'arvelli; 84. Arvelli e d'arvelli; 85. Arvelli e d'arvelli; 86. Arvelli e d'arvelli; 87. Arvelli e d'arvelli; 88. Arvelli e d'arvelli; 89. Arvelli e d'arvelli; 90. Arvelli e d'arvelli; 91. Arvelli e d'arvelli; 92. Arvelli e d'arvelli; 93. Arvelli e d'arvelli; 94. Arvelli e d'arvelli; 95. Arvelli e d'arvelli; 96. Arvelli e d'arvelli; 97. Arvelli e d'arvelli; 98. Arvelli e d'arvelli; 99. Arvelli e d'arvelli; 100. Arvelli e d'arvelli; 101. Arvelli e d'arvelli; 102. Arvelli e d'arvelli; 103. Arvelli e d'arvelli; 104. Arvelli e d'arvelli; 105. Arvelli e d'arvelli; 106. Arvelli e d'arvelli; 107. Arvelli e d'arvelli; 108. Arvelli e d'arvelli; 109. Arvelli e d'arvelli; 110. Arvelli e d'arvelli; 111. Arvelli e d'arvelli; 112. Arvelli e d'arvelli; 113. Arvelli e d'arvelli; 114. Arvelli e d'arvelli; 115. Arvelli e d'arvelli; 116. Arvelli e d'arvelli; 117. Arvelli e d'arvelli; 118. Arvelli e d'arvelli; 119. Arvelli e d'arvelli; 120. Arvelli e d'arvelli; 121. Arvelli e d'arvelli; 122. Arvelli e d'arvelli; 123. Arvelli e d'arvelli; 124. Arvelli e d'arvelli; 125. Arvelli e d'arvelli; 126. Arvelli e d'arvelli; 127. Arvelli e d'arvelli; 128. Arvelli e d'arvelli; 129. Arvelli e d'arvelli; 130. Arvelli e d'arvelli; 131. Arvelli e d'arvelli; 132. Arvelli e d'arvelli; 133. Arvelli e d'arvelli; 134. Arvelli e d'arvelli; 135. Arvelli e d'arvelli; 136. Arvelli e d'arvelli; 137. Arvelli e d'arvelli; 138. Arvelli e d'arvelli; 139. Arvelli e d'arvelli; 140. Arvelli e d'arvelli; 141. Arvelli e d'arvelli; 142. Arvelli e d'arvelli; 143. Arvelli e d'arvelli; 144. Arvelli e d'arvelli; 145. Arvelli e d'arvelli; 146. Arvelli e d'arvelli; 147. Arvelli e d'arvelli; 148. Arvelli e d'arvelli; 149. Arvelli e d'arvelli; 150. Arvelli e d'arvelli; 151. Arvelli e d'arvelli; 152. Arvelli e d'arvelli; 153. Arvelli e d'arvelli; 154. Arvelli e d'arvelli; 155. Arvelli e d'arvelli; 156. Arvelli e d'arvelli; 157. Arvelli e d'arvelli; 158. Arvelli e d'arvelli; 159. Arvelli e d'arvelli; 160. Arvelli e d'arvelli; 161. Arvelli e d'arvelli; 162. Arvelli e d'arvelli; 163. Arvelli e d'arvelli; 164. Arvelli e d'arvelli; 165. Arvelli e d'arvelli; 166. Arvelli e d'arvelli; 167. Arvelli e d'arvelli; 168. Arvelli e d'arvelli; 169. Arvelli e d'arvelli; 170. Arvelli e d'arvelli; 171. Arvelli e d'arvelli; 172. Arvelli e d'arvelli; 173. Arvelli e d'arvelli; 174. Arvelli e d'arvelli; 175. Arvelli e d'arvelli; 176. Arvelli e d'arvelli; 177. Arvelli e d'arvelli; 178. Arvelli e d'arvelli; 179. Arvelli e d'arvelli; 180. Arvelli e d'arvelli; 181. Arvelli e d'arvelli; 182. Arvelli e d'arvelli; 183. Arvelli e d'arvelli; 184. Arvelli e d'arvelli; 185. Arvelli e d'arvelli; 186. Arvelli e d'arvelli; 187. Arvelli e d'arvelli; 188. Arvelli e d'arvelli; 189. Arvelli e d'arvelli; 190. Arvelli e d'arvelli; 191. Arvelli e d'arvelli; 192. Arvelli e d'arvelli; 193. Arvelli e d'arvelli; 194. Arvelli e d'arvelli; 195. Arvelli e d'arvelli; 196. Arvelli e d'arvelli; 197. Arvelli e d'arvelli; 198. Arvelli e d'arvelli; 199. Arvelli e d'arvelli; 200. Arvelli e d'arvelli; 201. Arvelli e d'arvelli; 202. Arvelli e d'arvelli; 203. Arvelli e d'arvelli; 204. Arvelli e d'arvelli; 205. Arvelli e d'arvelli; 206. Arvelli e d'arvelli; 207. Arvelli e d'arvelli; 208

# MARZO

## MENU REGIONALE

# EMILIA ROMAGNA

elior

presenta:

**IL RISOTTO CRUDO**, culmine tipico italiano proveniente dalla salatura della coccia del maiale. La prima testimonianza di questa lavorazione delle carni viene antica dall'antica Roma.

**IL PARMIGIANO**, il formaggio di latte vaccino a pasta dura. Sapere che grazie alle sue caratteristiche nutrizionali è stato adottato dalla NASA come cibo spaziale. Il primo viaggio nello spazio avvenne nel 1966, quando due astronauti italiani ne portarono con sé un po'. Successivo il primo formaggio a latte crudo ad essere lanciauto nello spazio.

17 Marzo - Finocchi gratinati alla romagnola

18 Marzo - Scaloppine al crudo di Parma

19 Marzo - Pizza con il crudo

20 Marzo - Lasagna alla bolognese

21 Marzo - Pasta all'emiliana

22 Marzo - Risotto alla parmigiana

23 Marzo - Piadina crudo e mozzarella

# FEBBRAIO



MENU REGIONALE

# LAZIO

presenta

Le ricette tipiche di una regione straordinaria

*Taccole alla romana: un tipico piatto di zuppa di verdure*  
*Saltimbocca alla romana: una collinagiovane che piace a tutti*  
*Il polpettone: con patate, maionese e formaggio*

In ogni piatto le note di sapori inconfondibili.  
 il piacere ??



- 17 febbraio - Pasta all'arrabbiata
- 18 febbraio - Minestra Tuscia
- 19 febbraio - Pasta alla puttanesca
- 20 febbraio - Polpettone alla romana
- 21 febbraio - Saltimbocca alla romana
- 22 febbraio - Pasta alla carbonara
- 23 febbraio - Crostata alla ricotta

# GENNAIO

**MENU REGIONALE**

# LIGURIA

**presenta**

Le ricette tipiche di una regione straordinaria

- **Burrida** alla genovese: un tipico piatto di stappa di pesce
- **Torta bionca**: una torta rustica alle patate
- **Il polpettone** con patate tagliolini e formaggio

In ogni piatto le note di sapore inconfondibili.  
Il basilico !!!

**elior**

**20 gennaio - Pasta al pesto**

**21 gennaio - Vitello alla ligure**

**22 gennaio - Minestrone alla ligure**

**23 gennaio - Polpettone alla ligure**

**24 gennaio - Buridda alla genovese**

**25 gennaio - Torta baciocca**

**26 gennaio - Focaccia alla genovese**

