

ANNO 2025

NOVEMBRE



ELIOR
MENU REGIONALE
VENETO
I PRODOTTI 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 Cervelli: contenenti glutine e derivati; 2. Cipolla e derivati; 3. Uva e derivati; 4. Pepe e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latta e derivati; 8. Frutta a guscio e derivati; 9. Sardina e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Ananas soffritto e buttaf - 13. Cipolla e derivati; 14. Molti frutti e derivati.

OTTOBRE



ELIOR
MENU REGIONALE
TOSCANA
I PRODOTTI TIPICI DEL MESE

Le minestre Toscane
le verdure TOSCANE

E se hai qualche ricetta di famiglia che vuoi proporre agli chef, consegna la tua ricetta in cassa.

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

I Cervelli: contenenti glutine e derivati; 2. Cipolla e derivati; 3. Uva e derivati; 4. Pepe e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latta e derivati; 8. Frutta a guscio e derivati; 9. Sardina e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Ananas soffritto e buttaf - 13. Cipolla e derivati; 14. Molti frutti e derivati.

SETTEMBRE



MENU REGIONALE
TRENTINO ALTO ADIGE
ELIOR presenta:

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

LE MELE, il clima particolare di questo territorio è la chiave per la grandissima varietà di mele esistenti. Fra le qualità più cotivate troviamo Golden Delicious, Braeberry Smith e Renetta.

22 settembre - Strudel di mele 1,3,8
23 settembre - Arrosto di lonza alle mele
24 settembre - Risotto noci e speck 7,9
25 settembre - Spatzel alla tirolese 1,3,7,9
26 settembre - Piselli saltati alla tirolese

I Cervelli: contenenti glutine e derivati; 2. Cipolla e derivati; 3. Uva e derivati; 4. Pepe e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latta e derivati; 8. Frutta a guscio e derivati; 9. Sardina e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Ananas soffritto e buttaf - 13. Cipolla e derivati; 14. Molti frutti e derivati.

LUGLIO

MENU REGIONALE
CAMPANIA
ELIOR presenta:
IL PIZZA DI LAMPEDUSA, è riconosciuto da altre isole, per le sue particolarità indiscutibili e la sua insuperabile ricchezza di salse e di formaggi italiani più famosi. La differenza con la famosa napoletana è la ricchezza dei fritti, che in questo caso è il bollito.
IL POMODORO DAL MAGGIORE, con un sapore agrodolce, un sottile sapore aceto e le sue caratteristiche forme allungate, il Pomodoro Maggiore è riconosciuto ed apprezzato in tutto il mondo. Soprattutto quando giace a terra ed '100' con certezza raffigura un'armonia.
21 luglio - Pizza napoletana
22 luglio - Pasta alla puttanesca
23 luglio - Salsiccia ed erbette
24 luglio - Melanzane alla scapace
25 luglio - Caprese
26 luglio - Sfogliatella
27 luglio - Pasta alla sorrentina

GIUGNO

MENU REGIONALE
CALABRIA
ELIOR
LA SICILIA, Provincia spagnola più lontana della Calabria. Si compone di pianure, montagne e pianette, riconosciute a proporzioni colossali. Dal 2010 è diventata IGP.
LA CIPOLLA ROSSA DI TRAPISO, in questo caso si tratta di un prodotto garantito dal marchio IGP. Indicazione Geografica Protetta e riconosciuta come una proprietà ragionevolmente nota dell'agricoltura siciliana per la particolarità del fermento in cui cresce. Il suo sottile carattere fruttato nasce dall'alto contenuto di "antocianine" (vitamina blu) contenute nell'innocchietta.
L'INCOCCHIETTA CALABRESE, deliziosa dolcezza di pasta frolla e ricotta. Farcita con caramello 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 POMODORO PACHINO, il Produttore di Pachino IGP si riconosce al palato per il suo sapore dolce e intenso, per la consistenza fragrante e per la sua capacità di arricchire ogni piatto con nota di sapore inconfondibile.
IL CIOCCOLATO MAGNETI, originario del Maghreb, questi grandi di semola di grano duro sono oggi simbolo indiscutibile della cucina siciliana. Sapete che è tradizione mangiarla con le mani.
1. Zanzoni contenenti glutine e derivati. 2. Cotechino e derivati. 3. Latticini e derivati. 4. Piatto e derivati. 5. Arachidi e derivati. 6. Cipolla e derivati. 7. Latte e derivati. 8. Cocco e derivati. 9. Salsiccia e derivati. 10. Salsiccia e derivati. 11. Seme di cedro e derivati. 12. Verdure soffritte e fritte o fritte o fritte. 13. Latticini e derivati. 14. Melocotone e derivati.

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 carne e verdura
Panettone con crema è nato in Lombardia e assaggiatevi una
riconciliazione della nostra chef

La cotoletta, che tutti conoscono e che tutti amano

In ogni piatto le note di sapore inconfondibili,
della catarino !!!

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 1,3,6,7,9

1. Cereali: ceci, orzo, grano e farro; 2. Cipolla e cipolla; 3. Uva e uva; 4. Peperoni e peperoni; 5. Arachidi e arachidi; 6. Soia e soia; 7. Zafferano e zafferano; 8. Frutta a guadagno e frutta; 9. Caciocavallo e caciocavallo; 10. Caciocavallo e caciocavallo; 11. Seta di Siena e seta di Siena; 12. Cottura e cottura; 13. Cottura e cottura; 14. Melanzane e melanzane.



MARZO

MENU REGIONALE

EMILIA ROMAGNA

ESU

ELIOR presenta:

PIRESCHETTI CRUDI, salmone tipico italiano proveniente dalla
salatura della casca del maiale. La prima testimonianza di
questa lavorazione della carne salata arriva dall'antica Roma.

PARMIGIANO, il formaggio di latte vacche e pasta dura.
Esiste da quasi alle sue caratteristiche antropologiche è stato
adottato dalla NASA come cibo spaziale. Il primo viaggio nello
spazio avvenne nel 1968, quando due astronauti italiani ne
portarono con sé un po', facendone il primo formaggio a latte
dura ad essere lanciato nello spazio.

17 Marzo - Finocchi gratinati alla romagna

18 Marzo - Scaloppine al crudo di Parma

19 Marzo - Pizza con il curdo

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

ESU

ELIOR presenta

Le ricette tipiche di una regione straordinaria

Pasta alla romana un tipico piatto di zuppa di verdure
Cottura alla romana una zuppa che piace a tutti
il piacere non poter mai a lungo

In ogni piatto le note di sapore inconfondibili,
il piacere !!!

ELIOR

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

La ricetta tipica di una regione straordinaria

- **Burroto alla genovese** un tipico piatto di pesce
- **Torta baciocca** una torta croccia alla patata
- **Il polpettone** con patate fagiolini e formaggio

In ogni piatto in rete di sapore inconfondibili.
Il bacio di C.

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

ESU

