

ANNO 2025

DICEMBRE



MENU REGIONALE
CAMPANIA

ELIOR presenta:

15 dicembre - Pizza napoletana *1,7

16 Dicembre - Salsiccia ed erbette *7,12

17 Dicembre - Pasta alla puttanesca *1,12

18 Dicembre - Ragu napoletano *1,12

19 Dicembre - Pasta alla sorrentina *1,7,12

20 Dicembre - Caprese *7

21 Dicembre - Sfogliatella *1,7

1 Cereali contenenti glutine e derivati; 2 Cremosi e derivati; 3 Latticini e derivati; 4 Pesci e derivati; 5 Arachidi e derivati; 6 Soia e derivati; 7 Lattu e derivati; 8 Frutta e frutta secca; 9 Cereali a grano e derivati; 10 Verdure e derivati; 11 Cereali e derivati; 12 Arance e derivati; 13 Cipolla e derivati; 14 Melanzane e derivati.

NOVEMBRE



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

1 Cereali contenenti glutine e derivati; 2 Cremosi e derivati; 3 Latticini e derivati; 4 Pesci e derivati; 5 Arachidi e derivati; 6 Soia e derivati; 7 Lattu e derivati; 8 Frutta e frutta secca; 9 Cereali a grano e derivati; 10 Verdure e derivati; 11 Cereali e derivati; 12 Arance e derivati; 13 Cipolla e derivati; 14 Melanzane e derivati.

OTTOBRE



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

1 Cereali contenenti glutine e derivati; 2 Cremosi e derivati; 3 Latticini e derivati; 4 Pesci e derivati; 5 Arachidi e derivati; 6 Soia e derivati; 7 Lattu e derivati; 8 Frutta e frutta secca; 9 Cereali a grano e derivati; 10 Verdure e derivati; 11 Cereali e derivati; 12 Arance e derivati; 13 Cipolla e derivati; 14 Melanzane e derivati.

SETTEMBRE

MENU REGIONALE
TRENTINO ALTO ADIGE

ELIOR presenta:

LE SPECK, il prosciutto affumicato e stagionato con cura 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 grandiosa varietà di mele esistenti. Fra le qualità più estremamente trionfanti: Golden Delicious, Braeberry Smith e Renetta.

22 settembre - Strudel di mele 13,8

23 settembre - Arrosto di lonza alle mele

24 settembre - Risotto noci e speck 7,9

25 settembre - Spätzeli alla tirolese 13,7,9

26 settembre - Piselli saltati alla tirolese

1. Cervelli conmentini gialli e derivati; 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latticini e derivati; 8. Frutta secca; 9. Caffè e derivati; 10. Cacao e derivati; 11. Ferri di ferro e derivati; 12. Anidride solforosa e sulfiti + 10mg/kg; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati.

LUGLIO

MENU REGIONALE
CAMPANIA

ELIOR presenta:

IL POMODORO DI MASSAIA, con un sapore agrodolce, un sottile sottaceto e le sue caratteristiche forme allungate, il Pomodoro di Massaia è apprezzato da tutta il mondo. Soprattutto quando grattato a fette ed 100% con conserva infuso con erbe aromatiche.

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 ZAFFARINA, l'incrocio tipico della Calabria. Si compone di grano duro, pomodoro e carciofi, ricoperto a peperoncino. Nel 2010 è diventato IGP.

LA CIPOLLA ROSSA DI TRAPISO, in questo caso si tratta di un prodotto garantito dal marchio IGP. Soltanto con la cipolla di Trapiso ci viene con le sue proprietà ragionevolmente sane (infusivamente legate alla pescheria del fiume) le cui radici, il cui sottile carattere, sono state dato dall'alta conoscenza di "antecedenze" (frutto fatto di radice e antecedenze).

LINGUINETTI CALABRESI, deliziosi dolcetti di pasta frolla in stileta. Farfalle con cioccolato e nocciole.

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 - Bocconcotti calabresi

MAGGIO

ESU

MENU REGIONALE

SICILIA

ELIOR presenta

IL POMODORO PACHINO, il Pomodoro di Pachino Igp si riconosce al polpo per il suo sapore delicato e intenso, per la consistenza fragrante e per la sua capacità di arricchire ogni piatto con un sapore inconfondibile.

IL CIOCCOLATO, originario del Maghreb, questi grandi di semi di grano duro sono oggi simbolo indiscutibile della cucina siciliana. Sapori che è tradizione mangiarla con le mani

1. Cereali e contenenti glutine e derivati; 2. Cottura e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesci e derivati; 5. Arachidi e mandorle; 6. Cottura e derivati; 7. Latte e derivati; 8. Verdura e derivati; 9. Salsicce e derivati; 10. Salse e derivati; 11. Seme di sesamo e derivati; 12. Verdure soffritte e fritte + Olio d'oliva; 13. Latticini e derivati; 14. Meli/lucciole 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

ESU

MENU REGIONALE

LOMBARDIA

ELIOR presenta

Le ricette tipiche di una regione straordinaria

Cassola è tipica piatta di carne e verdura.
 Panettone con crema è nato in Lombardia e assicura una
 ristorazione della nostra chef

La cotoletta che tutti conoscono e che tutti amano
 In ogni piatto lo sapore inconfondibile.
 della cotta 11

1. Cereali e contenenti glutine e derivati; 2. Cottura e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesci e derivati; 5. Arachidi e mandorle; 6. Cottura e derivati; 7. Latte e derivati; 8. Verdura e derivati; 9. Salsicce e derivati; 10. Salse e derivati; 11. Seme di sesamo e derivati; 12. Verdure soffritte e fritte + Olio d'oliva; 13. Latticini e derivati; 14. Meli/lucciole e derivati.

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

MARZO

ESU

MENU REGIONALE

EMILIA ROMAGNA

elior presenta:

IL PISCETTO CRUDO, salmone spicchio italiano proveniente dalla salatura della costa del mare. La prima testimonianza di questa lavorazione della carne salata arriva dall'antica Roma.

IL PARMIGIANO, il formaggio di latte vaccino a pasta dura. Sapori che grazie alle sue caratteristiche addizionali 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 crudo 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 biolognese
 21 Marzo - Pasta all'emiliana
 22 Marzo - Risotto alla parmigiana
 23 Marzo - Piadina crudo e mozzarella

FEBBRAIO

MENU REGIONALE

LAZIO

presenta

La ricetta tipica di una regione straordinaria

• **Torta alla romana** un tipico piatto di zuppa di ricotta
• **L'arrosticino alla romana** una salsiccia che piace a tutti
• **Il polpettone** non potete mancare e non viaggiare
in ogni pasto le note di sapore inconfondibili.
• **Il pecorino**!!

ellor 

- 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 zuppa di pesce
• **Torta baciocca** una torta ricotta alle patate
• **Il polpettone** con patate tagliate e formaggio
in ogni pasto le note di sapore inconfondibili.
• **Il basilico**!!

ellor 

- 20 gennaio - Pasta al pesto 
- 21 gennaio - Vitello alla ligure 
- 22 gennaio - Minestrone alla ligure 
- 23 gennaio - Polpettone alla ligure 
- 24 gennaio - Buridda alla genovesee 
- 25 gennaio - Torta baciocca 
- 26 gennaio - Focaccia alla genovese 

