

FEBBRAIO

MENU REGIONALE

LAZIO



presenta

Le ricette tipiche di una regione straordinaria
Tuscia alla romana un tipico piatto di zuppa di verdure
I primi piatti tutti !!
Il polpettone con patate maiz e formaggio
 in ogni piatto le note di sapore inconfondibili.
il pecorino !!!

- 02 febbraio - Pasta all'amatriciana** 1,6,9
- 03 febbraio - Polpettone alla romana** 1,3,6,7,9
- 04 febbraio - Minestra Tuscia** 1,6,9
- 05 febbraio - Pasta all'arabbiata** 1,6,9
- 06 febbraio - Pasta alla puttanesca** 1,6,9

1.Chiavari (carnestromi glutine e derivati); 2. Crostacei e derivati; 3.Salze e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Alcoolici e derivati;
 6.Bistecca e derivati; 7.Latticini e derivati;
 8.Verdure derivate; 9.Prodotto e gustare e derivati; 10.Dolci e derivati; 11.Sapori e derivati; 12.Semi di uccello e derivati;
 13.Ancore vegetali e soia >> (Veggie)!!
 14.Supper e derivati; 14.Molluschi e derivati.

GENNAIO

MENU REGIONALE

LIGURIA



presenta

Le ricette tipiche di una regione straordinaria

Merluzzo alla genovese un tipico piatto di pesce
Torta baionca una torta rustica alle patate
il polpettone con patate tagliolini e hermesage

**In ogni piatto le note di sapore inconfondibili,
 il basilico !!**

●	19 gennaio - Pasta al pesto	1,6,9
●	20 gennaio - Torta Baiocca	1,3,6,7,9
●	21 gennaio - Polpettone alla ligure	1,3,6,7,9
●	22 gennaio - Minestrone alla ligure	1,6,7,9
●	23 gennaio - Merluzzo alla ligure	1,4,6,7,9

1) Cacciari conservati ghiaccia e deconati; 2) Crostacei e molluschi; 3) Lattini e derivati; 4) Pesce e derivati; 5) Apatiti e derivati; 6) Uova e derivati; 7) Latte e derivati;
 8) Farine e derivati; 9) Oli e grassi; 10) Alimenti vegetali e derivati; 11) Zuccheri e derivati; 12) Sali minerali e derivati;
 13) Alimenti vegetali e derivati; 14) Alimenti vegetali e derivati.