

ANNO 2026

SETTEMBRE



Sapori del TRENTINO
TRADIZIONE, NATURA E GUSTO DI MONTAGNA
Menù preparato dagli Chef Enzo e Ligia

I NOSTRI INGREDIENTI TIPICI: MELE E SPECK

14 SETTEMBRE LUNEDÌ	STRUDEL DI MELE ALL'ERBETTA glutine, frutta secca, lattosio	
15 SETTEMBRE MARTEDÌ	LONZINO DI MAIALE ALLE MELE ALL'ERBETTA salsiccia, soffritto	
16 SETTEMBRE MERCOLEDÌ	RISOTTO DI NOCI E SPECK ALL'ERBETTA lattosio, salsiccia, soffritto	
17 SETTEMBRE GIOVEDÌ	SPATZEL ALLA TIROLESE ALL'ERBETTA glutine, lattosio, soffritto	
18 SETTEMBRE VENERDÌ	CRAUTI ALLA TIROLESE ALL'ERBETTA soffritto	

Fai la tua ricetta!!
se vuoi proporre una tua ricetta, comunicala allo staff Elio!
offri la preparazione nel prossimo mese.



AGOSTO



Sapori MEDITERRANEI
UN VIAGGIO DI GUSTO TRA MARE, SOLE E TRADIZIONE
Menù preparato dagli Chef Enzo e Ligia

24 AGOSTO VENERDÌ	SEDANINI CON TONNO ALLA CALABRESE ALL'ERBETTA glutine, patate, crostacei, salsiccia	
25 AGOSTO SABATO	INSALATA DI PASTA ALLA SICILIANA ALL'ERBETTA glutine, lattosio, salsiccia	
26 AGOSTO DOMENICA	CANNOLO ALLA SICILIANA ALL'ERBETTA glutine, salsiccia, lattosio, frutta secca	
27 AGOSTO LUNEDÌ	INSALATA DI POLPO E PATATE ALL'ERBETTA patate, crostacei, salsiccia	
28 AGOSTO MARTEDÌ	MACCHERONCINI POMODORINI E SPADA ALL'ERBETTA glutine, patate, crostacei	

Buona estate e buon appetito!



LUGLIO


ELIOR
MENU REGIONALE
PIEMONTE

I PRODOTTI TIPICI DEL MESE
NOCCIOLE
IL MANZO

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

06 luglio - Patate alla savoiada *7,10 

07 luglio - Manzo tonnato *3,4,10,12

08 luglio - Zuppa di rape e orzo

09 luglio - Risotto alla piemontese

10 luglio - Ratatuja di verdure

11 luglio - Zucchine in Carpione

12 luglio - Baci di dama *1,3,6,7,12

1. Cereali contenenti glutine e derivati; 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latte e derivati
 include lattosio; 8. Frutta a guscio e derivati; 9. Selenio e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Siero di latte e derivati;
 12. Anidride solforosa e Solfite - 10mg/kg; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati.

GIUGNO

MENU REGIONALE

CALABRIA

ELIOR
I PRODOTTI DEL MESE

IL PEPERONCINO LA CIPOLLA

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

- 15 giugno - Frittata con cipolle
- 16 giugno - Pasta alla calabrese 1,6,7,9
- 17 giugno - Pitta con pomodoro e peperoni 1,6,7,9
- 18 giugno - Minestrina Licurdia 6,7,9
- 19 giugno - Merluzzo alla calabrese 4,6,7,9
- 20 giugno - Cipolle caramellate
- 21 giugno - Melanzane piccanti

1.Cersei conteneri glutini e derivati; 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latte e derivati
incluso lattosio; 8. Frutta e guscio e derivati; 9. Selenio e derivati; 10. Sema e derivati; 11. Sema di sesamo e derivati;
12. Andiride soffocante e Soffio + 10mg/litro; 13. Lupo e derivati; 14. Mollicchi e derivati.

MAGGIO

MENU REGIONALE

SICILIA



ELIOR
presenta

IL PANDORO FACCHIO. Il Pandoro di Facchio (gr) 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 note di sapore inconfondibili.

IL CUSCUS SENS. originario del Magreb, questi granuli di semola di grano duro sono simbolo inconfondibile della cucina siciliana. Saperi che si tradiscono mangiarli con le mani





- 04 maggio - Pasta pesto siciliano** 1,6,7,9
- 05 maggio - Pasta alla norma** 1,6,7,9
- 06 maggio - Cous Cous alla siciliana** 1,8,9
- 07 maggio - Caponata di verdure**
- 08 maggio - Merluzzo alla messinese** 1,3,4
- 09 maggio - Pizza Palermitana** 1,8,9
- 10 Maggio - Cannolo Siciliano** 1,3,6,7,9



1. Cereali: contengono glutine e derivati; 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Sola e derivati; 7. Latte e derivati; 8. Frutta a guscio e derivati; 9. Selenio e derivati; 10. Selenio e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/100g; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati

APRILE



MENU REGIONALE
LOMBARDIA

ELIOR
presenta
Le ricette tipiche di una regione straordinaria

Cassoeula
un tipico piatto di carne di maiale e verze

La cotoletta
conosciuta e apprezzata in tutto il mondo

Gli ingredienti protagonisti:
ZAFFERANO E VERZE

13 Aprile - Minestrone alla Milanese 6,7,9
14 Aprile - Cassoeula 6,7,9
15 Aprile - Pasta alla Monzese 1,3,6,7,9
16 Aprile - Risotto alla Milanese 7,12
17 Aprile - Cotoletta alla Milanese 1,3,6,7,9
18 Aprile - Verze Masarade
19 Aprile - Torta sbrisolona 1,3,6,7,9

1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Latticini e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Molluschi e derivati; 6.Uova e derivati; 7.Lattini e derivati
Incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati;
12.Acididie solforosa e Solfiti > 10mg/kg;
13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.



MARZO



MENU REGIONALE
EMILIA ROMAGNA

ELIOR
presenta:
La Mortadella Bologna,
salume insaccato tipico italiano certificato IGP Bologna

IL PARMIGIANO
il formaggio di latte vaccino a pasta dura. Sapevi che grazie alle sue caratteristiche nutrizionali è stato adottato dalla NASA come cibo spaziale. Il primo viaggio nello spazio avvenne nel 1968, quando due astronauti italiani ne portarono con se un po', facendone il primo formaggio a latte crudo ad essere lanciato nello spazio.

23 Marzo - Gratinato al parmigiano
24 Marzo - Risotto alla parmigiana 1,3,7
25 Marzo - Piadina Bologna edamer 1,3,7
26 Marzo - Tortellini burro e salvia 1,3,6,7,8
27 Marzo - Finocchi gratinati alla romagna 1,3,7,12
28 Marzo - Pizza Bologna IGP 1,3,7,12
29 Marzo - Pasticciata alla bolognese 1,3,7,12

1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Latticini e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Molluschi e derivati; 6.Uova e derivati; 7.Lattini e derivati
Incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Acididie solforosa e Solfiti > 10mg/kg;
13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.

FEBBRAIO



MENU REGIONALE
LAZIO

ELIOR
presenta
Le ricette tipiche di una regione straordinaria

Tuscia alla romana un tipico piatto di zuppa di verdure

I primi piatti tipici !!
Il polpettone con patate, maiale 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.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Latticini e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Molluschi e derivati; 6.Uova e derivati; 7.Lattini e derivati
Incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati;
12.Acididie solforosa e Solfiti > 10mg/kg;
13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.



GENNAIO

MENU REGIONALE



LIGURIA



- | | |
|-------------------------------------|-----------|
| 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. Anelli carbonati glucosi e derivati; 2. Glucosidi e olii saponi; 3. Ulii e derivati; 4. Pectine e derivati; 5. Acarbi e derivati; 6. Ulii e derivati; 7. Latte e derivati; 8. Frutti e gomme e derivati; 9. Sali e derivati; 10. Saponi e derivati; 11. Sali di acido e derivati; 12. Acido citrico e derivati; 13. Olii e derivati; 14. Mucillagini e derivati.