

Primi p. 2

**Pasta al Forno
e Risotti** p.4

Insalate e Zuppe p.5

Secondi Piatti p.6

Contorni p.7

**Elenco Gastronomia
al Kg** p.8

Primi Piatti Surgelati p.12

I nostri piatti semplici, veloci da preparare e di ottima qualità vengono prodotti o in atmosfera modificata (ATM) o surgelati.

Modalità di impegno (ATM)
Forare la confezione e mettere nel
microonde per 3 min a 750 kw

Modalità di Conservazione (ATM)
Conservare da 0 a +4 C°

Modalità di impegno (Surgelati)
Forare la confezione e mettere nel
microonde per 5 min a 750 kw

Modalità di Conservazione
(Surgelati)
Conservare a -18 C°

I primi piatti (gr. 300)

Agnolotti Speck e Spinaci
Agnolotti Panna e Salsiccia

Gnocchi al Pomodoro
Gnocchi al Ragu'
Gnocchi Gamberi e Zucchine

Fusilli Radicchio e Salsiccia
Fusilli Gamberi e Zucchine

Mezzelune all'Andalusa
Mezzelune Gamberi e Arancio
Mezzelune al Salmone Rosate
Mezzelune Funghi e Tartufo

Tagliatelline allo Scoglio
Tagliatelline allo Scoglio Rosse

Passatelli Funghi e Salsiccia
Passatelli Gamberi e Zucchine
Passatelli allo Scoglio Bianchi
Passatelli allo Scoglio Rossi

Penne al Pomodoro
Penne all'Arrabbiata
Penne alla Boscaiola
Penne Pasticcio e Melanzane
Penne all'Amatriciana
Penne alla Norcina
Penne al Salmone
Penne Gamberi e Vodka

Polenta al Ragu'
Polenta del Carbonaro

Ravioli al Ragu'
Ravioli Burro e Salvia
Ravioli Pasticciati
Ravioli al Pomodoro e Basilico

Ravioli Radicchio e Salsiccia
Ravioli Speck e Asparagi

Ravioloni di Pesce al Sugo di
Branzino
Ravioloni di Pesce Gamberi e
Zucchine

Sedanini al Fume'
Sedanini alla Carbonara
Sedanini Zucchine e Salsiccia
Sedanini alle Canocchie

Strozzapreti al Fume'
Strozzapreti al Ragu'
Strozzapreti Pasticciati
Strozzapreti Speck e Zucchine
Strozzapreti Gamberi e Zucchine

Tortellini Pasticciati
Tortellini Panna e Prosciutto
Tortellini alla Boscaiola
Tortelloni Verdi 4 Formaggi
Tortelloni Verdi alla Norcina

Tagliatelle al Ragu'



Fusilli Gamberi e Zucchine

Ingredienti:

Pasta secca di granoduro

Sugo:

Gamberi zucchine e panna



Mezzelune Gamberi e Arancia

Ingredienti:

Pasta ripiena all'uovo (ricotta e spinaci)

Sugo:

Gamberi arancia fresca e panna



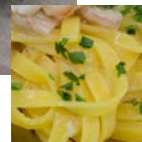
Tagliatelline allo Scoglio

Ingredienti:

Pasta all'uovo

Sugo:

Pesce bianco misto



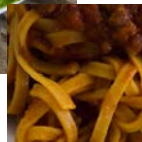
Tagliatelline al Ragù

Ingredienti:

Pasta all'uovo

Sugo:

Ragù di carne



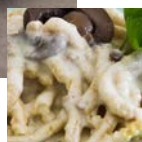
Passatelli Funghi e Salsiccia

Ingredienti:

Passatelli (uovo, pan grattato, formaggio, noce moscata, scorza di limone e farina)

Sugo:

Funghi salsiccia e panna





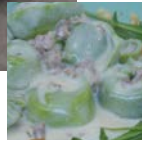
Tortelloni Verdi alla Norcina

Ingredienti:

Pasta ripiena all'uovo (carne)

Sugo:

Salsiccia noci e panna



Penne All'Arrabbiata

Ingredienti:

Pasta secca di grano duro

Sugo:

Pomodoro aglio e peperoncino



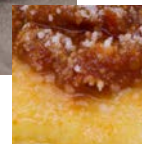
Polenta al Ragù

Ingredienti:

Polenta

Sugo:

Ragù di carne



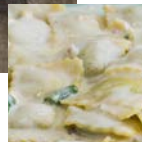
Ravioli Speck e Asparagi

Ingredienti:

Pasta ripiena all'uovo (ricotta e spinaci)

Sugo:

Speck asparagi e panna



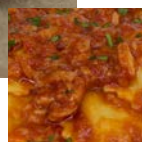
Ravioli di Pesce al Branzino

Ingredienti:

Pasta all'uovo ripiena (pesce)

Sugo:

Branzino e pomodoro



Pasta al Forno (gr. 300)

Cannelloni di Carne
Cannelloni Ricotta e Spinaci
Cannelloni Vegetariani
Crespelle alla Valdostana

Lasagne al Ragù
Lasagne alla Boscaiola
Lasagne allo Scoglio
Lasagne Vegetariane

Nidi di Rondine



Lasagna al Ragù

Ingredienti:
Pasta sfoglia all'uovo
Sugo:
Ragù di carne e besciamella



Risotto al Radicchio

Ingredienti:
Pasta sfoglia all'uovo
Sugo:
Ragù di carne e besciamella



Risotto Mare Rosso

Ingredienti:
Riso con misto di pesce e pomodoro



Risotto alle Verdure

Ingredienti:
Riso con zucchine, carote, funghi, patate, piselli, fagioli, panna e parmigiano



Risotto Agli Spinaci

Ingredienti:

Riso spinaci, formaggio e panna



Insalate (gr. 300)

Cous Cous di Verdure

Cous Cous di Pesce

Insalata di Pasta

Insalata di Riso

Insalata Mediterranea

Insalata di Farro

Insalata di Farro Al Pesce

Insalata di Pollo

Farro del Vegetariano

Riso Venere Sfizioso

Riso Basmati Gamberi e Zucchine

Riso alla Valençiana



CousCous

Ingredienti:

CousCous, carote, fagiolini, ceci, fagioli, zucchini e curry



Zuppe (gr. 350)

Passato di Verdure

Passato di Verdure con Farro

Zuppa di Legumi

Zuppa di Lenticchie

Zuppa di Verdure

Vellutata di Zucca

Vellutata di Patate

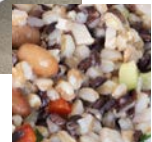
Crema di Patate e Ceci



Riso Venere Sfizioso

Ingredienti:

Farro, riso venere, zucchini, fagioli borlotti, peperone rosso e giallo, fesa di tacchino



Riso Basmati Gamberi e Zucchine

Ingredienti:

Riso basmati con sugo di gamberi e zucchini trifolate



Riso Venere con Farro

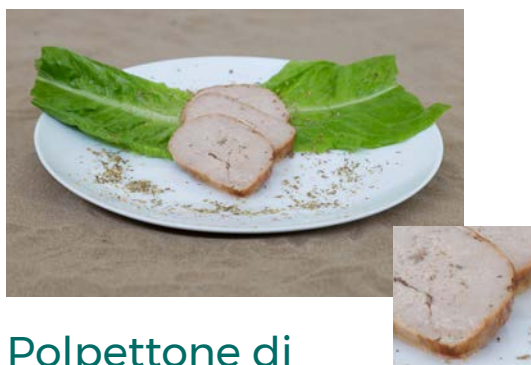
Ingredienti:

Farro, riso venere, ceci, formaggio, fagiolini, mais e olive nere



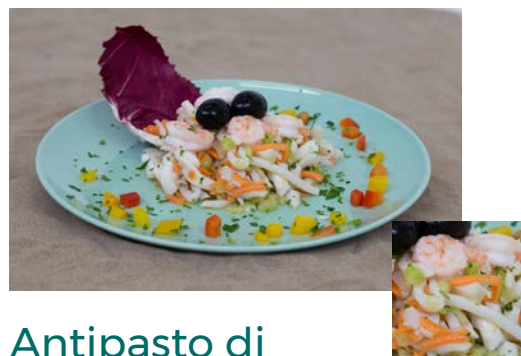
Secondi Piatti (gr. 300)

Antipasto di Mare (Gr.250)
Arrostato di Tacchino Radicchio e Grana
Cotolette con Patate
Cosce di Pollo al Forno
Filetto di Branzino al Forno con Patate
Hamburger di Mare e Grate'
Hamburger di Mare e Spinaci
Merluzzo con Patate
Petti di Pollo e Grate'
Petti di Pollo e Patate
Petti di Pollo e Spinaci
Petti di Pollo e Verdure Grigliate
Polpette con Piselli
Polpettone con Verdure
Polipo con Patate (Gr.250)
Fesa di Tacchino alla Griglia e Grate'
Fesa di Tacchino alla Griglia e Patate
Fesa di Tacchino alla Griglia e Spinaci
Fesa di Tacchino alla Griglia e Verdure Grigliate
Straccetti di Vitello Radicchio e Grana
Scaloppine di Pollo al Vino e Fagiolini
Scaloppine di Pollo con Funghi
Seppie con Piselli
Spezzatino di Carne con Patate
Vitello Tonnato
Vitello Tonnato e Verdure
Vitello e Funghi
Vitello e Patate
Vitello in Pizzaiola e Patate



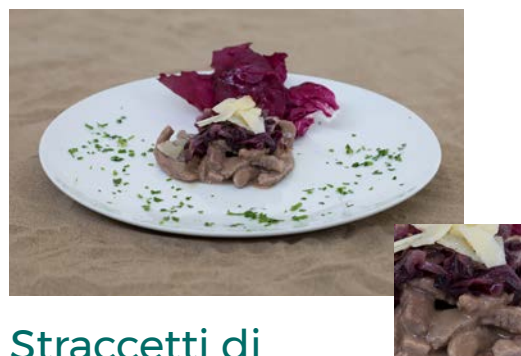
Polpettone di Carne

Ingredienti:
Carne macinata, uovo, formaggio e pan grattato



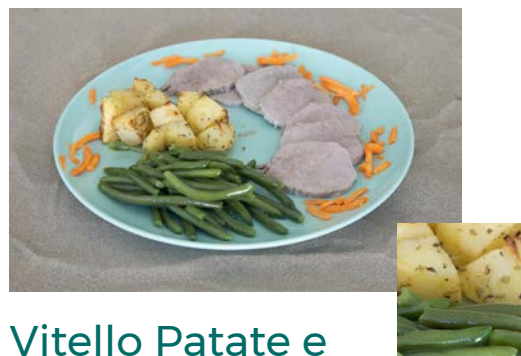
Antipasto di Mare

Ingredienti:
Seppie, gamberi, carote, sedano e olive



Straccetti di Vitello Radicchio e Grana

Ingredienti:
Straccetti di vitello con radicchio cotto e grana



Vitello Patate e Fagiolini

Ingredienti:
Vitello, patate arrosto e fagiolini

Contorni (gr. 250)

Bietole Cotte
Cipolle Grigliate
Fagiolini
Frico' di Verdure
Frittatina Fantasia
Funghi Gratinati
Olive Ascolana
Patate al Forno
Patate e Fagiolini
Parmigiana di Zucchine
Polpettine di Melanzane
Spinaci Cotti

Sformatino di Patate
(Gr 300 - 3 Pezzi) (Gr 200 - 2 Pezzi)

Sformatino ai Funghi
(Gr 300 - 3 Pezzi) (Gr 200 - 2 Pezzi)

Sformatino agli Spinaci
(Gr 300 - 3 Pezzi) (Gr 200 - 2 Pezzi)

Sformatino ai Broccoli
(Gr 300 - 3 Pezzi) (Gr 200 - 2 Pezzi)

Tris di Verdure
Verdure Gratinate
Verdure Grigliate
Verdure Miste Cotte
Melanzane alla Parmigiana



Sformatini Misti

Ingredienti:
Sformatini di patate
Sformatini di broccoli
Sformatini di funghi
Sformatini di spinaci



Bietole Cotte

Ingredienti:
Bietole



Cipolle Grigliate

Ingredienti:
Cipolle boretane in agrodolce e olio



Gratinati di Verdure Miste

Ingredienti:
Pomodori, cipolle, zucchine, melanzane e peperoni



Olive Ascolane Fritte

Ingredienti:
Olive panate ripiene di carne

Antipasti (al Kg)

Arancini di Riso
Anelli di Cipolla
Antipasto Misto di Verdure
Bocconcini di Mozzarella Fritti
Cremini Fritti
Crocchette di Patate
Mozzarella in Carrozza
Olive Ascolane Fritte
Olive Nere “ Belle di Cerignola” Giganti al Forno
Olive Nere al Peperoncino
Olive Nere Marinate
Olive Nere Taggiasche
Olive Verdi “ Belle di Cerignola” Giganti
Olive Verdi all’Arancia
Salatini di Sfoglia Misti
Torta Rustica Cotto, Verdure, Formaggio
Vol Aux Vent con Insalata Russa
Vol Aux Vent con Spuma di Salmone e Gamberi
Pomodori all’Aglio
Polpettine di Melanzane e Provola

Pasta al Forno (al Kg)

Cannelloni di Carne
Cannelloni Ricotta e Spinaci
Cannelloni Vegetariani
Crespelle alla Valdostana

Lasagne al Ragu’
Lasagne alla Boscaiola
Lasagne allo Scoglio
Lasagne Vegetariane

Nidi di Rondine (Cotto e Mozz.)
Nidi di Rondine (Spinaci e Mozz.)

I primi piatti (al Kg)

Agnolotti Speck e Spinaci
Agnolotti Panna e Salsiccia

Gnocchi al Pomodoro
Gnocchi al Ragu’
Gnocchi Gamberi e Zucchine

Fusilli Radicchio e Salsiccia
Fusilli Gamberi e Zucchine

Mezzelune all’Andalusa
Mezzelune Gamberi e Arancio
Mezzelune al Salmone Rosate
Mezzelune Funghi e Tartufo

Tagliatelline allo Scoglio
Tagliatelline allo Scoglio Rosse

Passatelli Funghi e Salsiccia
Passatelli Gamberi e Zucchine
Passatelli allo Scoglio Bianchi
Passatelli allo Scoglio Rossi

Penne al Pomodoro
Penne all’Arrabbiata
Penne alla Boscaiola
Penne Pasticcio e Melanzane
Penne all’Amatriciana
Penne alla Norcina
Penne al Salmone
Penne Gamberi e Vodka

Polenta al Ragu’
Polenta del Carbonaro
Polenta al Naturale

Ravioli al Ragu’
Ravioli Burro e Salvia
Ravioli Pasticciati
Ravioli al Pomodoro e Basilico

Ravioli Radicchio e Salsiccia
Ravioli Speck e Asparagi

Ravioli Freddi Fantasia
(pesto e pomodoro fresco)

Ravioloni di Pesce al Sugo di
Branzino
Ravioloni di Pesce Gamberi e
Zucchine

Sedanini al Fume'
Sedanini alla Carbonara
Sedanini Zucchine e Salsiccia
Sedanini alle Canocchie

Strozzapreti al Fume'
Strozzapreti al Ragu'
Strozzapreti Pasticciati
Strozzapreti Speck e Zucchine

Tortellini al Ragù
Tortellini Pasticciati
Tortellini Panna e Prosciutto
Tortellini alla Boscaiola
Tortelloni Verdi 4 Formaggi
Tortelloni Verdi alla Norcina

Tagliatelle al Ragu'

Contorni (al Kg)

Bietole Cotte a Palla
Bietole Cotte Sfuse
Broccoli all'Olio
Carciofi Giudea con Gambo
Carciofi Grigliati Spaccatelli
Carciofi Spaccatelli in Olio
Cavolfiori
Cipolle Boretane al Naturale
Cipolle Boretane Grigliate
Fagioli e Salsiccia
Fagiolini

Insalate (al Kg)

Cous Cous di Verdure
Cous Cous di Pesce
Insalata di Pasta
Insalata di Riso
Insalata Mediterranea
Insalata di Farro
Insalata di Farro Al Pesce
Insalata di Pollo
Farro del Vegetariano
Riso alla Valençiana
Riso Venere Sfizioso
Insalata Russa
Insalata Russa con Tonno
Alberello di Insalata Russa
(natalizio)
Alberello di Insalata Russa e
Gamberi
Riso venere con Farro
Riso Basmati Gamberi e
Zucchine
Riso alla Valençiana

Zuppe (al Kg)

Passato di Verdure
Passato di Verdure Con Farro
Zuppa di Legumi
Zuppa di Lenticchie
Zuppa di Verdure
Vellutata di Zucca
Vellutata di Patate
Crema di Patate e Ceci

Risotti (al Kg)

Risotto Mare Bianco
Risotto Mare Rosso
Risotto al Radicchio
Risotto alle Verdure
Risotto Cotto e Asparagi
Risotto alla Milanese
Risotto Funghi e Salsiccia
Risotto Gamberi e Zucchine
Risotto Basmati Gamberi e
Zucchine

Contorni (al Kg)

Funghi Gratinati
Cappelle di Funghi Grigliate
Fritto Misto di Verdure
Frico' di Verdure
Gratinati di Verdure Miste
Gran Fritto Misto Rustico
Gateaux di Patate
Melanzane al Carpaccio
Melanzane in Carrozza
Melanzane Grattinate
Parmigiana di Zucchine
Parmigiana di Melanzane
Patate Arrosto
Patate e Fagiolini
Patate Lionesi
Patate Prezzemolate
Patate Sabbiate
Pomodori Gratinati
Pomodori Ripieni di Riso
Pomodori Secchi
Spinaci Cotti
Sformatino di Patate
Sformatino di Broccoli
Sformatino di Funghi
Sformatino di Spinaci
Tris dell'ortolano Grigliato
(Pomodori, Funghi, Melanzane)
Verdure Miste Cotte
Verdure Miste Grigliate
Verdure Grigliate 5 Stagioni
Verza
Verza e Salsiccia
Zucchine Grattinate

Secondi di Carne (al Kg)

Arista con Salsa Tonnata
Arista al Forno
Arista ai Funghi
Arrosto di Tacchino Radicchio e Grana
Cotolette di Pollo
Cosce di Pollo al Forno
Cosce di Pollo alla Cacciatore
Fesa di Tacchino con Funghi
Fesa di Tacchino Rucola e Grana
Fesa di Tacchino Pomodori e Olive
Fesa di Tacchino in Salsa di Limone
Hamburger di Pollo e Funghi
Hamburger di Pollo allo Speck
Polpette con Piselli
Polpettone di Carne
Polpettone di Carne Ripieno
Polpettone di Pollo e Speck
Polpettone di Pollo e Funghi
Peperoni al Forno Ripieni di Carne
Tacchino alla Griglia
Scaloppine di Pollo alla Pizzaiola
Scaloppine di Pollo ai Funghi
Spezzatino di Carne con Patate
Straccetti di Vitello Radicchio e Grana
Stinco al forno
Trippa alla Parmigiana
Vitello e Patate al Forno
Vitello e Funghi
Vitello Arrosto
Vitello Tonnato
Zucchine Ripiene

Secondi di Carne (al Kg)

Antipasto di Mare Nostrano
Baccalà Arrosto con Patate
Branzino Pomodori e Olive
Filetti di Merluzzo con Patate
Fritto di Pesce
Filetti di Alici Marinate
Filetti di Sgombro
Hamburger di Mare
Polipo Con Patate
Polpettone di Tonno
Polpettone di Mare
Salmone al Carpaccio
Salmone al Vapore Rucola e Pomodoro
Salmone in Arrosto Segreto
Seppie con i Piselli
Spiedini di Pesce alla Griglia

Sughi (al Kg)

Tutti i sughi presenti in listino sono disponibili su **richiesta**



Carpaccio di Salmone
Marinato Con Cipolle Rosse
e Pepe Rosa



Gratinati di Verdure Miste



Verdure Pastellate



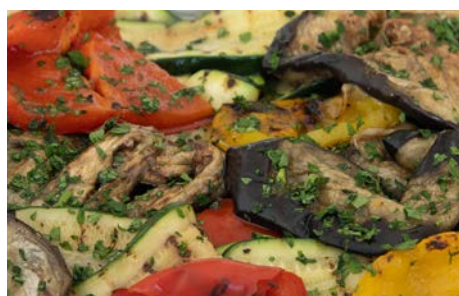
Cipolle Boretane al
Naturale



Carciofi Spaccatelli
Grigliati



Bietole Cotte



Verdure Miste Grigliate



Insalata di Farro



Tortellini Pasticciati



CousCous



Riso Mare Rosso



Antipasto di Mare



Insalata di Riso



Riso Venere Sfizioso



Fritto Misto di Pesce



Tacchino al Naturale



Insalata Russa

I Nostri Primi Surgelati

I nostri primi surgelati hanno una durata minima di 180gg e devono essere conservati a -18C°. Per rivenirli occorre forare la confezione e riscaldarli a in microonde per 4-5 min a 750kw.

Su ordinazione tutti i primi in catalogo sono disponibili surgelati

Surgelati (gr 300)

Cannelloni Vegetariani

Lasagna al Ragu'

Lasagne di Pesce

Passatelli Gamberi e Zucchine

Penne all'Arrabbiata

Penne Pomodoro e Basilico

Ravioli Burro e Salvia

Ravioli di Pesce al Sugo di Branzino

Ravioli Pomodoro e Basilico

Ravioli Radicchio e Salsiccia

Sedanini al Fume'

Strozzapreti alla Boscaiola

Strozzapreti Pasticciati

Tagliatella al Ragu'

Tagliatelline Mare Rosso

Tortellini Pasticciati

Tortellini alla Boscaiola

Tortellini Panna e Prosciutto

Contatti:

Info@bcooking.it

www.bcooking.it

Cel. 339 7363297

