



DOLCI

- bunet
- creme caramel
- crostata alle marmellate
- panna cotta alle fragole
- panna cotta ai frutti di bosco
- tiramisù
- torta di mele
- torta di mele uvetta e pinoli



Anche per la nostra Gastronomia abbiamo scelto di **non utilizzare** alcun tipo di conservante.

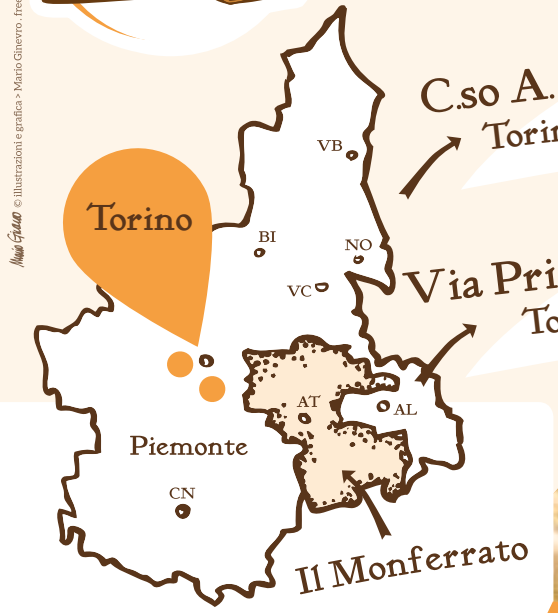
I nostri prodotti genuini e di alta qualità, sono confezionati in pratiche vaschette ad atmosfera protettiva per **preservarli al meglio e naturalmente.**

CONT'ORNI

- cardi con acciughe
- carote spadellate
- crocchette di verdure
- finocchi spadellati
- patate al forno
- spinaci al vapore
- verdure miste al vapore
- verza stufata all'aceto



Il Monferrato si avvicina a te con tutte le sue prelibatezze in
2 punti vendita
a Torino:



C.so A. De Gasperi n. 43
Torino - Tel: 011 7803142

Via Principi d'Acaja n. 38/F
Torino - Tel: 011 0682545

Seguici e scopri di più su:
pastificiodelmonferrato.it
[@Pastificio del Monferrato](https://www.facebook.com/Pastificio del Monferrato)



LA GASTRONOMIA
Il Monferrato a portata di forchetta
Autunno Inverno

[@Pastificio del monferrato](https://www.facebook.com/Pastificio del monferrato)
pastificiodelmonferrato.it



Il Pastificio del Monferrato non è solo sinonimo di Agnolotti e Pasta Fresca, ma anche di **Gastronomia artigianale e genuina.**

Ecco la nostra **selezione** delle migliori **specialità monferrine:**

Antipasti

- antipasto piemontese
- bagna cauda
- capunet di verza
- cestini di sfoglia carciofi e taleggio
- cestini di sfoglia cardi pancetta scamorza
- fagottini porri robiola e salmone
- polpette di melanzane
- friculin di spinaci
- semolini dolci
- insalata capricciosa
- insalata di polpo e patate al vapore
- insalata russa
- medaglioni di melanzane alla parmigiana
- peperoni al forno
- acciughe con bagnetto
- rolle di peperoni
- saccottino con mousse di robiola e gorgonzola
- sformatini di carciofi e fonduta
- sformatini di cardi con bagna cauda
- sformatini di patate e roccav. e fonduta
- sformatini di porri e fonduta
- vitello tonnato



Primi

- cannelloni alla bolognese
- crespelle prosciutto e fonduta
- gnocchi alla romana gratinati
- lasagne al forno alla bolognese
- lasagne vegetariane
- parmigiana di melanzane
- lasagne al pesto
- polenta
- zuppa di ceci
- zuppa di farro



Sughi

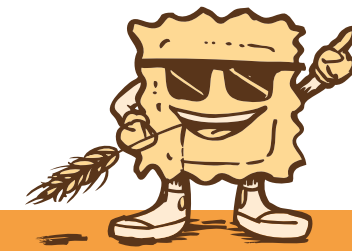
- sugo di arrosto
- ragù alla bolognese
- ragù rosso
- ragù bianco
- pesto
- salsa di noci
- zabaione di parmigiano



Secondi a base di carne



- arrosto della vena
- involtini di pollo:
 - con capperi olive pomodorini
 - con funghi
- polpettine di carne in rosso
- rolata di tacchino:
 - alle erbe
 - mortadella e frittata
- salsicette con funghi
- scaloppine di pollo:
 - al limone
 - al vino bianco/marsala
- spezzatino di pollo al curry
- Brasato con sugo di nocciole piemontesi
- Involtini di maialino tenero con polenta biologica.



Secondi a base di pesce

- calamari in umido con patate e olive nere
- filetti di orata/branzino alla ligure
- filetti di orata/branzino al limone
- involtini di pesce spada
- merluzzo con patate e olive
- merluzzo in umido in rosso
- baccalà mantecato



I prodotti della nostra **GASTRONOMIA** sono preparati artigianalmente **senza glutammato** (privi di dado), **senza conservanti** e **senza esaltatori di sapori.**