NECCI
RESTAURANT

Il menu

Alexandru Ioan Cuza 5, Horezu 245800, Vâlcea · 0250 838 452 · 10:00–22:00
Prezzi in lei romeni, IVA inclusa. 27 novembre 2026

Specialità della casa

Spaghetti con vongole — 65 lei

Con vongole cotte nel vino, pomodorini, aglio e prezzemolo, leggermente piccanti.

(1, 14) · 350 g · Prodotto surgelato

Ingredienti: Vongole 140 g (prodotto congelato), pasta 90 g, pomodorini 50 g, vino 30 g, aglio 20 g, peperoncino 10 g, prezzemolo 5 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **87 kcal** / 364 kJ · Grassi 0,8 g · di cui acidi grassi saturi 0,2 g · Carboidrati 12,8 g · di cui zuccheri 0,3 g · Fibre 1,1 g · Proteine 6 g · Sale 1,4 g

Pljeskavica alla griglia (hamburger balcanico) — 60 lei

Plești̦cavi̦ță la grătar

Grande hamburger di manzo e maiale con lardo e formaggio, servito con patate e insalata mista.

(2) · 400 g · Prodotto surgelato

Ingredienti: Patate 100 g (prodotto congelato), carne di manzo 90 g, carne di maiale 90 g, formaggio cașcaval 50 g, insalata mista 50 g, lardo 20 g

Additivi: Addensante: E339; Antiossidante: E316; Conservante: E200

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **228 kcal** / 954 kJ · Grassi 17,1 g · di cui acidi grassi saturi 6,2 g · Carboidrati 6,3 g · di cui zuccheri 0,1 g · Fibre 0,5 g · Proteine 11,4 g · Sale 0,9 g

Rapane al burro e vino bianco — 60 lei

Al burro e vino bianco, con peperone, pomodorini, aglio e prezzemolo, leggermente piccanti.

(2, 4, 5, 14) · 250 g · Prodotto surgelato

Ingredienti: Rapane 300 g (prodotto congelato), burro 30 g, vino bianco 30 g, peperoni 30 g, pomodorini 30 g, olio d'oliva 10 g, prezzemolo 5 g, aglio 5 g, sale 3 g, peperoncino 2 g, pepe 2 g

Additivi: Conservante: E200; Sequestranti: E330; Emulsionante: E471

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **248 kcal** / 1037 kJ · Grassi 14,6 g · di cui acidi grassi saturi 6 g · Carboidrati 34,2 g · di cui zuccheri 6,9 g · Fibre 0,9 g · Proteine 35,4 g · Sale 1,4 g

Mare e monti: filetto di manzo con gamberetti e funghi porcini — 120 lei

Filetto di manzo con porcini in salsa cremosa al parmigiano, profumato all'olio al tartufo.

(2, 7) · 400 g

Ingredienti: Carne di manzo 200 g, panna vegetale da cucina 100 g, parmigiano 50 g, funghi porcini 50 g, olio al tartufo 10 g, sale 3 g, pepe 2 g

Additivi: Antiossidante: E322; Addensante: E410, E412, E1442

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **217 kcal** / 906 kJ · Grassi 16,3 g · di cui acidi grassi saturi 4,7 g · Carboidrati 3,1 g · di cui zuccheri 1,6 g · Fibre 1,7 g · Proteine 19,2 g · Sale 1,4 g

Colazione

Omelette semplice — 12 lei

Omletă simplă

Di sole uova, condita semplicemente con sale e pepe.

(3) · 120 g

Ingredienti: Uovo 120 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **147 kcal** / 616 kJ · Grassi 9,6 g · di cui acidi grassi saturi 3,2 g · Carboidrati 1,8 g · di cui zuccheri 0,4 g · Fibre 0,4 g · Proteine 12,8 g · Sale 2,8 g

Uova all'occhio di bue — 12 lei

Ouă ochiuri

Cotte in padella con il tuorlo intero, con sale e pepe.

(3) · 120 g

Ingredienti: Uovo 120 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **147 kcal** / 616 kJ · Grassi 9,6 g · di cui acidi grassi saturi 3,2 g · Carboidrati 1,8 g · di cui zuccheri 0,4 g · Fibre 0,4 g · Proteine 12,8 g · Sale 2,8 g

Omelette con prosciutto cotto e formaggio — 20 lei

Omletă cu șuncă și cașcaval

Uova sbattute con pezzetti di prosciutto cotto e formaggio fuso.

(2, 3, 9) 180 g

Ingredienti: Uovo 120 g, prosciutto cotto 30 g, formaggio cașcaval 30 g, sale 3 g, pepe 2 g

Additivi: Conservante: E200; Addensante: E407, E262ii; Antiossidante: E316; Conservante: E250

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **173 kcal** / 722 kJ · Grassi 11,4 g · di cui acidi grassi saturi 4,8 g · Carboidrati 1,5 g · di cui zuccheri 0,6 g · Fibre 0,6 g · Proteine 14,2 g · Sale 2,7 g

Colazione Necci — 35 lei

Mic dejun Necci

Uova, prosciutto pressato, filetto di maiale, salsicce di maiale e formaggio, con pomodoro, cetriolo, burro, miele, marmellata e un espresso.

(1, 2, 3, 7, 8, 9, 10) 400 g

Ingredienti: Uovo 120 g, caffè espresso 60 g, prosciutto cotto pressato 30 g, lonza stagionata 30 g, salsicce di maiale 30 g, formaggio cașcaval 30 g, confetture assortite 25 g, cetriolo 20 g, pomodori 20 g, burro 15 g, miele 15 g, sale 3 g, pepe 2 g

Additivi: Conservante: E200

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **171 kcal** / 716 kJ · Grassi 10,9 g · di cui acidi grassi saturi 6,1 g · Carboidrati 8,2 g · di cui zuccheri 7 g · Fibre 0,1 g · Proteine 8,9 g · Sale 1,6 g

Formaggio impanato — 22 lei

Cașcaval pane

Formaggio impanato con farina, uovo e pangrattato, fritto fino a diventare croccante.

(1, 2, 3) 250 g Prodotto surgelato

Ingredienti: Formaggio cașcaval 160 g (prodotto congelato), pangrattato 35 g, farina 30 g, uovo 25 g

Additivi: Conservante: E200

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **292 kcal** / 1222 kJ · Grassi 15 g · di cui acidi grassi saturi 8,3 g · Carboidrati 19,8 g · di cui zuccheri 0,9 g · Fibre 0,7 g · Proteine 15,7 g · Sale 1,8 g

Panino con prosciutto crudo e mozzarella — 30 lei

Sandwich cu prosciutto

Baguette imburrata con prosciutto crudo e mozzarella.

(1, 2) 300 g

Ingredienti: Baguette 120 g, mozzarella 70 g, prosciutto crudo 70 g, burro 40 g

Additivi: Colorante: E101

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **305 kcal** / 1277 kJ · Grassi 18,4 g · di cui acidi grassi saturi 10,8 g · Carboidrati 21,5 g · di cui zuccheri 0,9 g · Fibre 0,7 g · Proteine 14,7 g · Sale 2,4 g

Panino con petto di pollo — 30 lei

Sandwich cu piept de pui

Baguette imburrata con petto di pollo, mozzarella, cetriolo sottaceto e salsa all'aglio.

(1, 2) **450 g**

Ingredienti: Baguette 160 g, petto di pollo 100 g, burro 50 g, salsa all'aglio 50 g, mozzarella 50 g, cetriolo sottaceto 40 g

Additivi: Colorante: E101

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **293 kcal** / 1228 kJ · Grassi 20,2 g · di cui acidi grassi saturi 12,4 g · Carboidrati 18,8 g · di cui zuccheri 0,7 g · Fibre 0,8 g · Proteine 10,6 g · Sale 1 g

Antipasti

Bruschette pomodoro e mozzarella — 12 lei

Bruschete cu roșii și mozzarella

Fette di baguette tostata con pomodoro, aglio, basilico e olio d'oliva.

(1) **180 g**

Ingredienti: Baguette 80 g, pomodori 80 g, olio d'oliva 10 g, pepe 3 g, sale 3 g, aglio 2 g, basilico 2 g

Additivi: Colorante: E101

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **160 kcal** / 669 kJ · Grassi 5,7 g · di cui acidi grassi saturi 0,8 g · Carboidrati 25 g · di cui zuccheri 2 g · Fibre 1,8 g · Proteine 4,6 g · Sale 2,2 g

Bruschette al tonno — 15 lei

Bruschete cu ton

Fette di baguette tostata con tonno, pomodoro, cipolla, aglio, basilico e olio d'oliva.

(1, 5) **100 g**

Ingredienti: Baguette 80 g, pomodori 80 g, tonno al naturale in pezzi 50 g, olio d'oliva 10 g, cipolla 10 g, pepe 3 g, sale 3 g, aglio 2 g, basilico 2 g

Additivi: Colorante: E101

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **140 kcal** / 588 kJ · Grassi 4,5 g · di cui acidi grassi saturi 0,6 g · Carboidrati 19,2 g · di cui zuccheri 1,5 g · Fibre 1,4 g · Proteine 7,4 g · Sale 1,8 g

Crema di uova di carpa con cipolla — 15 lei

Salată de icre cu ceapă

Uova di carpa montate con olio, con cipolla tritata. Si prepara in circa 40 minuti. Tempo di preparazione: 40 min

(4, 5, 14)

Ingredienti: Olio di semi 50 g, uova di carpa 30 g, cipolla 20 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **447 kcal** / 1870 kJ · Grassi 44,3 g · di cui acidi grassi saturi 3,5 g · Carboidrati 1,9 g · di cui zuccheri 0,9 g · Fibre 0,3 g · Proteine 7,7 g · Sale 1,5 g

Zacuscă fatta in casa (crema di melanzane arrostite) — 16 lei

Zacuscă de casă

Zacuscă di melanzane fatta in casa, una crema di verdure romena, servita come antipasto.

100 g

Ingredienti: Zacuscă di melanzane (crema spalmabile di verdure) 100 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **100 kcal** / 418 kJ · Grassi 5 g · di cui acidi grassi saturi 0 g · Carboidrati 0 g · di cui zuccheri 5 g · Fibre 0 g · Proteine 5 g · Sale 2,5 g

Anelli di cipolla con salsa all'aglio — 14 lei

Inele de ceapă cu sos de usturoi

Anelli di cipolla impanati e croccanti, serviti con salsa all'aglio.

(1) 200 g Prodotto surgelato

Ingredienti: Anelli di cipolla impanati 150 g (prodotto congelato), salsa all'aglio 50 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **322 kcal** / 1346 kJ · Grassi 25,6 g · di cui acidi grassi saturi 14,9 g · Carboidrati 0,8 g · di cui zuccheri 3,6 g · Fibre 0,1 g · Proteine 2,9 g · Sale 0,9 g

Bastoncini di mozzarella croccanti — 20 lei

Fingers de mozzarella crocante

Bastoncini di mozzarella impanati, croccanti fuori.

(1, 2) 150 g Prodotto surgelato

Ingredienti: Bastoncini di mozzarella impanati 150 g (prodotto congelato)

Additivi: Antiagglomerante: E500; Agente lievitante: E450

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **380 kcal** / 1588 kJ · Grassi 24,2 g · di cui acidi grassi saturi 12,8 g · Carboidrati 0 g · di cui zuccheri 1,3 g · Fibre 0 g · Proteine 16,7 g · Sale 1,3 g

Selezione di formaggi pregiati con frutta candita e noci — 60 lei

Asortiment de brânzeturi fine cu fructe și nuci

Selezione di formaggi a pasta dura con frutta candita e noci.

(1, 2, 3) 300 g

Ingredienti: Selezione di formaggi a pasta dura 250 g, frutta candita 40 g, noci 25 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **389 kcal** / 1627 kJ · Grassi 23,6 g · di cui acidi grassi saturi 14,4 g · Carboidrati 15,9 g · di cui zuccheri 13,3 g · Fibre 0,2 g · Proteine 27,4 g · Sale 1,4 g

Insalate

Insalata di acciughe con pancetta e parmigiano — 40 lei

Salată cu anșoa

Acciughe e pancetta su lattuga e rucola, con pomodorini, olive e parmigiano.

(2, 5) 300 g

Ingredienti: Acciughe 70 g, pancetta 50 g, pomodorini 50 g, parmigiano 35 g, olive 30 g, lattuga 30 g, rucola 30 g, sale 3 g, pepe 2 g

Additivi: Antiossidante: E316

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **179 kcal** / 751 kJ · Grassi 12,2 g · di cui acidi grassi saturi 5 g · Carboidrati 4,1 g · di cui zuccheri 1,7 g · Fibre 2,4 g · Proteine 13,3 g · Sale 4,5 g

Insalata greca — 22 lei

Salată grecească

Pomodori, cetrioli, peperone, cipolla e olive su insalata mista, con feta, origano e limone.

(2) 300 g

Ingredienti: Feta 60 g, limone 50 g, pomodori 50 g, insalata mista 50 g, peperoni 20 g, cetriolo 20 g, olive 20 g, cipolla 20 g, origano 5 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **82 kcal** / 342 kJ · Grassi 5,5 g · di cui acidi grassi saturi 2,8 g · Carboidrati 5,6 g · di cui zuccheri 1,6 g · Fibre 1,3 g · Proteine 4,8 g · Sale 1,8 g

Insalata Necci con pollo e parmigiano — 35 lei

Petto di pollo su insalata mista, con pomodorini, crostini, parmigiano e limone.

(1, 2) 300 g

Ingredienti: Petto di pollo 150 g, pomodorini 50 g, insalata mista 50 g, limone 35 g, crostini 20 g, parmigiano 20 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **134 kcal** / 562 kJ · Grassi 3,8 g · di cui acidi grassi saturi 1,6 g · Carboidrati 8,8 g · di cui zuccheri 1,1 g · Fibre 2 g · Proteine 16,2 g · Sale 1,4 g

Insalata di tonno con uovo e mais — 30 lei

Salată cu ton

Tonno, uovo, mais, cipolla e olive su lattuga, con limone.

(3, 5) 300 g

Ingredienti: Limone 90 g, tonno al naturale in pezzi 70 g, uovo 60 g, mais 20 g, cipolla 20 g, olive 20 g, lattuga 20 g

Additivi: Conservante: E260; Supporti: E270

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **89 kcal** / 373 kJ · Grassi 4,1 g · di cui acidi grassi saturi 0,9 g · Carboidrati 6 g · di cui zuccheri 1,3 g · Fibre 1,2 g · Proteine 7,6 g · Sale 0,5 g

Zuppe

Ciorbă rădăuțeană (zuppa acidula e cremosa di pollo) — 23 lei

Zuppa di pollo con carota, cavolo, sedano rapa e pastinaca, legata con uovo e panna, leggermente piccante, con prezzemolo.

(3, 7, 9) 400 g

Ingredienti: Acqua 200 g, carne di pollo 90 g, carote 30 g, cavolo cappuccio 25 g, uovo 24 g, cipolla 20 g, sedano rapa 20 g, pastinaca 20 g, panna vegetale da cucina 20 g, peperoncino 5 g, prezzemolo 5 g, sale 3 g

Additivi: Antiossidante: E322; Addensante: E410, E412, E1442

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **67 kcal** / 281 kJ · Grassi 4,2 g · di cui acidi grassi saturi 1 g · Carboidrati 3,3 g · di cui zuccheri 1,2 g · Fibre 0,8 g · Proteine 5,5 g · Sale 0,9 g

Zuppa di fagioli con costine affumicate — 23 lei

Ciorbă de fasole cu afumătură

Zuppa di fagioli con costine affumicate, carota, pastinaca e cipolla, acidulata con aceto e profumata al timo.

400 g

Ingredienti: Acqua 200 g, fagioli 60 g, pancetta affumicata 50 g, carote 20 g, cipolla 20 g, pastinaca 20 g, cipolla 10 g, concentrato di pomodoro 5 g, aceto 5 g, prezzemolo 5 g, sale 3 g, santoreggia 1 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **93 kcal** / 390 kJ · Grassi 2,6 g · di cui acidi grassi saturi 1 g · Carboidrati 10,3 g · di cui zuccheri 1,4 g · Fibre 0,6 g · Proteine 7 g · Sale 0,9 g

Zuppa acidula con polpettine — 23 lei

Ciorbă de perișoare

Polpettine di maiale e pollo con riso, in una zuppa acidulata con borș (crusca fermentata), carota, sedano, pastinaca e levistico.

(3, 9) 400 g

Ingredienti: Borș (crusca di frumento fermentata) 150 g, acqua 100 g, riso 30 g, carne di maiale 30 g, carne di pollo 30 g, carote 20 g, cipolla 20 g, sedano 20 g, uovo 18 g, pastinaca 15 g, concentrato di pomodoro 5 g, prezzemolo 5 g, levistico 3 g, sale 3 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **88 kcal** / 367 kJ · Grassi 3,5 g · di cui acidi grassi saturi 1,3 g · Carboidrati 9,8 g · di cui zuccheri 2 g · Fibre 0,9 g · Proteine 4,5 g · Sale 0,9 g

Zuppa acidula di verdure (vegana) — 16 lei

Borș de legume (de post)

Zuppa acidulata con borș (crusca fermentata), con fagioli, pomodoro, carota, peperone e sedano, profumata con levistico e timo. Vegana.

(9) 400 g

Ingredienti: Borș (crusca di frumento fermentata) 150 g, acqua 100 g, fagioli 50 g, pomodori 40 g, carote 20 g, peperoni 15 g, cipolla 15 g, olio di semi 10 g, sedano 10 g, levistico 5 g, prezzemolo 5 g, sale 4 g, santoreggia 1 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **80 kcal** / 334 kJ · Grassi 3,1 g · di cui acidi grassi saturi 0,6 g · Carboidrati 8,3 g · di cui zuccheri 2,3 g · Fibre 0,9 g · Proteine 4,9 g · Sale 1,1 g

Vellutata di funghi — 20 lei

Supă cremă de ciuperci

Funghi, cipolla e aglio frullati finemente, con pancetta e crostini.

(1) 400 g

Ingredienti: Funghi 200 g, acqua 95 g, cipolla 40 g, pancetta 35 g, crostini 20 g, aglio 4 g, pepe 3 g, sale 3 g

Additivi: Antiossidante: E316

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **70 kcal** / 292 kJ · Grassi 3,4 g · di cui acidi grassi saturi 1,4 g · Carboidrati 6,9 g · di cui zuccheri 1 g · Fibre 1,2 g · Proteine 3,6 g · Sale 1,2 g

Vellutata di verdure — 18 lei

Supă cremă de legume

Patate, carote, cavolfiore, peperone, sedano e pastinaca frullati finemente, con crostini e olio d'oliva.

(1, 9) 400 g

Ingredienti: Acqua 90 g, patate 80 g, carote 40 g, cavolfiore 30 g, peperoni 30 g, cipolla 30 g, sedano 30 g, pastinaca 30 g, crostini 20 g, olio d'oliva 10 g, pepe 5 g, sale 5 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **75 kcal** / 312 kJ · Grassi 2,9 g · di cui acidi grassi saturi 0,5 g · Carboidrati 11,4 g · di cui zuccheri 1,5 g · Fibre 2,3 g · Proteine 1,6 g · Sale 1,4 g

Zuppa acidula di manzo con verdure — 25 lei

Ciorbă de văcuță

Manzo con patate, cavolo, carota, sedano e pomodoro, con prezzemolo e levistico.

(9) 400 g

Ingredienti: Patate 90 g, acqua 80 g, coscia di manzo 75 g, pomodori 40 g, carote 30 g, cavolo cappuccio 25 g, salsa di pomodoro 23 g, cipolla 20 g, sedano 20 g, prezzemolo 5 g, levistico 5 g, sale 3 g, pepe 2 g

Additivi: Sequestranti: E330

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **47 kcal** / 196 kJ · Grassi 0,2 g · di cui acidi grassi saturi 0,1 g · Carboidrati 6,7 g · di cui zuccheri 1,6 g · Fibre 1,5 g · Proteine 5 g · Sale 0,8 g

Zuppa di pollo alla greca con limone — 23 lei

Ciorbă de pui a la grec

Pollo con riso, carota, peperone e sedano, legato con uovo e panna, acidulato al limone e con aneto.

(3, 7, 9) 400 g

Ingredienti: Acqua 145 g, carne di pollo 75 g, panna vegetale da cucina 40 g, uovo 30 g, carote 20 g, peperoni 20 g, cipolla 20 g, sedano 20 g, limone 10 g, riso 10 g, aneto 5 g, sale 3 g, pepe 2 g

Additivi: Antiossidante: E322; Addensante: E410, E412, E1442

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **74 kcal** / 309 kJ · Grassi 4,9 g · di cui acidi grassi saturi 1 g · Carboidrati 4,6 g · di cui zuccheri 0,8 g · Fibre 0,6 g · Proteine 5,2 g · Sale 0,9 g

Zuppa acidula di montone — 25 lei

Ciorbă de oaie

Carne di pecora cotta nel borș (crusca fermentata), con cipolla, carota e sedano, profumata con levistico e prezzemolo.

(9) 400 g

Ingredienti: Carne di pecora 200 g, borș (crusca di frumento fermentata) 150 g, cipolla 30 g, carote 25 g, cipolla 20 g, olio di semi 10 g, sedano 10 g, levistico 5 g, prezzemolo 5 g, sale 4 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **144 kcal** / 602 kJ · Grassi 8,2 g · di cui acidi grassi saturi 2,6 g · Carboidrati 3,7 g · di cui zuccheri 1,9 g · Fibre 0,9 g · Proteine 13,1 g · Sale 1,6 g

Zuppa acidula con maiale affumicato — 23 lei

Ciorbă de afumătură

Maiale affumicato con carota, cipolla, sedano e pastinaca, acidulato con aceto, con prezzemolo.

(9) 400 g

Ingredienti: Acqua 250 g, carne di maiale affumicata 100 g, carote 20 g, cipolla 20 g, sedano 20 g, pastinaca 20 g, aceto 5 g, prezzemolo 3 g, sale 3 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **80 kcal** / 337 kJ · Grassi 5,4 g · di cui acidi grassi saturi 1,9 g · Carboidrati 2,4 g · di cui zuccheri 0,8 g · Fibre 0,6 g · Proteine 5,4 g · Sale 1,4 g

Risotto

Risotto ai funghi — 35 lei

Riso cremoso ai porcini, mantecato con panna e parmigiano, con un filo d'olio d'oliva.

(2, 7) 300 g

Ingredienti: Riso 100 g, panna vegetale da cucina 70 g, parmigiano 30 g, funghi porcini 30 g, olio d'oliva 10 g, sale 3 g, pepe 2 g

Additivi: Antiossidante: E322; Addensante: E410, E412, E1442

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **218 kcal** / 911 kJ · Grassi 11,4 g · di cui acidi grassi saturi 2,5 g · Carboidrati 28 g · di cui zuccheri 1,3 g · Fibre 2,1 g · Proteine 6,8 g · Sale 1,5 g

Risotto alla pescatora — 60 lei

Riso ai frutti di mare con salsa di pomodoro, vino e aglio, leggermente piccante.

(4) 300 g

Ingredienti: Riso 100 g, frutti di mare 100 g, salsa di pomodoro 50 g, vino 40 g, peperoncino 5 g, aglio 5 g

Additivi: Sequestranti: E330

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **166 kcal** / 694 kJ · Grassi 1,1 g · di cui acidi grassi saturi 0,1 g · Carboidrati 27,7 g · di cui zuccheri 0,7 g · Fibre 1,1 g · Proteine 8,8 g · Sale 0,5 g

Pasta

Spaghetti aglio, olio e peperoncino — 35 lei

Con olio d'oliva, aglio e peperoncino, spolverati di prezzemolo. Semplici e piccanti.

(1) 300 g

Ingredienti: Pasta 100 g, olio d'oliva 30 g, aglio 20 g, prezzemolo 20 g, peperoncino 10 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **147 kcal** / 615 kJ · Grassi 9,8 g · di cui acidi grassi saturi 1,4 g · Carboidrati 13,3 g · di cui zuccheri 0,3 g · Fibre 1,2 g · Proteine 2,6 g · Sale 1,3 g

Penne all'arrabbiata — 35 lei

In salsa di pomodoro piccante con peperoncino, aglio e vino, con basilico e prezzemolo.

(1) 300 g

Ingredienti: Pasta 100 g, olio d'oliva 70 g, salsa di pomodoro 70 g, vino 40 g, peperoncino 5 g, aglio 5 g, prezzemolo 5 g, basilico 5 g, sale 3 g, pepe 2 g

Additivi: Sequestranti: E330

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **263 kcal** / 1101 kJ · Grassi 22,1 g · di cui acidi grassi saturi 3,2 g · Carboidrati 13,2 g · di cui zuccheri 1,1 g · Fibre 1,3 g · Proteine 2,6 g · Sale 1,5 g

Penne al pomodoro — 35 lei

In salsa di pomodoro con pomodorini, burro e vino, con basilico.

(1, 2, 12) 300 g

Ingredienti: Pasta 100 g, salsa di pomodoro 50 g, pomodorini 50 g, vino da cucina 50 g, burro 30 g, basilico 5 g, sale 3 g, pepe 2 g

Additivi: Sequestranti: E330

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **138 kcal** / 578 kJ · Grassi 8,5 g · di cui acidi grassi saturi 8,1 g · Carboidrati 12,7 g · di cui zuccheri 0,7 g · Fibre 1,4 g · Proteine 2,5 g · Sale 1,4 g

Spaghetti alla carbonara — 45 lei

Con bacon, parmigiano e una salsa di uova e panna, con pepe.

(1, 2, 3, 7, 9, 10, 12) 300 g

Ingredienti: Pasta 100 g, panna vegetale da cucina 100 g, uovo 60 g, vino 40 g, parmigiano 30 g, bacon [pancetta di maiale disossata, acqua, sale, zucchero] 30 g, pepe 3 g, sale 3 g

Additivi: Conservante: E250; Antiossidante: E322; Addensante: E410, E412, E1442

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **188 kcal** / 786 kJ · Grassi 13,3 g · di cui acidi grassi saturi 3,6 g · Carboidrati 13,5 g · di cui zuccheri 1,8 g · Fibre 2,1 g · Proteine 10 g · Sale 2 g

Linguine al salmone affumicato — 55 lei

Linguine cu somon fumé

Con salmone affumicato, cipolla e vino, in una salsa cremosa.

(1, 5, 7, 12) 300 g

Ingredienti: Pasta cotta 100 g, panna vegetale da cucina 100 g, salmone affumicato 70 g, vino 40 g, cipolla 20 g, sale 3 g, pepe 2 g

Additivi: Antiossidante: E322; Addensante: E410, E412, E1442

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **142 kcal** / 595 kJ · Grassi 9,1 g · di cui acidi grassi saturi 1,6 g · Carboidrati 13,1 g · di cui zuccheri 0,5 g · Fibre 0,9 g · Proteine 8,2 g · Sale 1,8 g

Penne siciliane al forno — 45 lei

Al forno in salsa cremosa di pomodoro e vino, con petto di pollo, funghi, mozzarella e parmigiano.

(1, 2, 7, 12) 300 g

Ingredienti: Pasta 100 g, salsa di pomodoro 50 g, petto di pollo 50 g, funghi 50 g, mozzarella 50 g, vino 50 g, panna vegetale da cucina 50 g, parmigiano 30 g, olio d'oliva 10 g, sale 3 g, pepe 2 g

Additivi: Antiossidante: E322; Addensante: E410, E412, E1442; Sequestranti: E330

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **219 kcal** / 918 kJ · Grassi 13,2 g · di cui acidi grassi saturi 4,6 g · Carboidrati 14,8 g · di cui zuccheri 2 g · Fibre 2,3 g · Proteine 13 g · Sale 2,3 g

Spaghetti mare e monti — 55 lei

Gamberi e porcini in salsa cremosa di pomodoro e vino: il mare e i monti nello stesso piatto.

(1, 4, 7, 12) 300 g

Ingredienti: Pasta 100 g, gamberi 70 g, salsa di pomodoro 50 g, panna vegetale da cucina 50 g, funghi porcini 30 g, vino 30 g, sale 3 g, pepe 2 g

Additivi: Antiossidante: E322; Addensante: E410, E412, E1442; Sequestranti: E330

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **105 kcal** / 438 kJ · Grassi 4 g · di cui acidi grassi saturi 0,4 g · Carboidrati 12,7 g · di cui zuccheri 0,8 g · Fibre 1 g · Proteine 8,4 g · Sale 1,5 g

Tagliatelle e zucchini — 40 lei

Con zucchine e salsicce affumicate, olio d'oliva e parmigiano.

(1, 2) 300 g

Ingredienti: Pasta 100 g, salsiccette affumicate 75 g, zucchine 75 g, parmigiano 30 g, olio d'oliva 10 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **214 kcal** / 893 kJ · Grassi 13,6 g · di cui acidi grassi saturi 5 g · Carboidrati 13,1 g · di cui zuccheri 2,2 g · Fibre 2,3 g · Proteine 10,2 g · Sale 1,9 g

Tagliatelle all'amatriciana — 40 lei

In salsa di pomodoro con pancetta, cipolla e vino, leggermente piccanti, con parmigiano.

(1, 2, 12) 300 g

Ingredienti: Pasta 100 g, salsa di pomodoro 100 g, pancetta 50 g, vino 40 g, parmigiano 30 g, cipolla 20 g, peperoncino 5 g, sale 3 g, pepe 2 g

Additivi: Sequestranti: E330; Antiossidante: E316

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **170 kcal** / 710 kJ · Grassi 8,5 g · di cui acidi grassi saturi 4 g · Carboidrati 14,7 g · di cui zuccheri 2,8 g · Fibre 2,7 g · Proteine 8 g · Sale 2,7 g

Penne Necci — 50 lei

In salsa di pomodoro con melanzane, peperoni, basilico e parmigiano.

(1, 2) 300 g

Ingredienti: Pasta 100 g, salsa di pomodoro 100 g, melanzane 50 g, parmigiano 30 g, peperoni 20 g, basilico 5 g, sale 3 g, pepe 2 g

Additivi: Sequestranti: E330

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **115 kcal** / 482 kJ · Grassi 3,2 g · di cui acidi grassi saturi 1,6 g · Carboidrati 16 g · di cui zuccheri 2,8 g · Fibre 2,7 g · Proteine 5,8 g · Sale 2 g

Penne ai quattro formaggi al forno — 55 lei

Al forno in salsa cremosa al vino con quattro formaggi: mozzarella, kashkaval, gorgonzola e parmigiano.

(1, 2, 7, 12) 300 g

Ingredienti: Pasta 100 g, panna vegetale da cucina 100 g, mozzarella 50 g, vino 40 g, formaggio cașcaval 20 g, gorgonzola 20 g, parmigiano 20 g, sale 3 g, pepe 2 g

Additivi: Antiossidante: E322; Addensante: E410, E412, E1442; Conservante: E200

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **213 kcal** / 893 kJ · Grassi 15,6 g · di cui acidi grassi saturi 5,9 g · Carboidrati 13,9 g · di cui zuccheri 1,1 g · Fibre 1,6 g · Proteine 10,7 g · Sale 2,3 g

Tortellini panna, prosciutto e funghi — 45 lei

In salsa cremosa con prosciutto cotto, funghi e parmigiano.

(1, 2, 3, 7, 9, 10) 300 g

Ingredienti: Pasta 100 g, panna vegetale da cucina 100 g, prosciutto cotto pressato 50 g, funghi 50 g, parmigiano 30 g, olio d'oliva 10 g, sale 3 g, pepe 2 g

Additivi: Antiossidante: E322; Addensante: E410, E412, E1442

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **202 kcal** / 846 kJ · Grassi 15,7 g · di cui acidi grassi saturi 3,8 g · Carboidrati 13,7 g · di cui zuccheri 1,7 g · Fibre 2 g · Proteine 8,1 g · Sale 2,2 g

Spaghetti alla bolognese — 45 lei

Al ragù di manzo e pomodoro con carota, sedano, cipolla e vino, completati con basilico, mozzarella e parmigiano.

(1, 2, 9, 12) 300 g

Ingredienti: Pasta 100 g, salsa di pomodoro 100 g, carne di manzo 100 g, mozzarella 50 g, vino 50 g, sedano 30 g, carote 30 g, parmigiano 30 g, cipolla 30 g, olio d'oliva 10 g, basilico 5 g, sale 3 g, pepe 2 g

Additivi: Sequestranti: E330

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **257 kcal** / 1076 kJ · Grassi 13,8 g · di cui acidi grassi saturi 5,9 g · Carboidrati 17,5 g · di cui zuccheri 3,5 g · Fibre 3,1 g · Proteine 15,4 g · Sale 2,4 g

Linguine ai frutti di mare — 55 lei

Con cozze, pomodorini, aglio, vino e olio d'oliva, leggermente piccanti.

(1, 12, 14) 300 g Prodotto surgelato

Ingredienti: Pasta 100 g, cozze 100 g (prodotto congelato), pomodorini 50 g, vino 50 g, olio d'oliva 10 g, peperoncino 5 g, aglio 5 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **117 kcal** / 488 kJ · Grassi 4,3 g · di cui acidi grassi saturi 0,7 g · Carboidrati 13,3 g · di cui zuccheri 0,2 g · Fibre 1,2 g · Proteine 6,2 g · Sale 1,5 g

Pizza

Pizza vegetariana — 25 lei

Con salsa di pomodoro, pomodori, peperoni, melanzane, funghi e olive.

600 g

Ingredienti: Impasto per pizza 220 g (farina bianca tipo 550 per pizza, acqua, olio di semi di girasole, sale da cucina, zucchero bianco, lievito secco), pomodori 100 g, salsa per pizza 50 g (polpa di pomodoro, salsa all'aglio, olio d'oliva, sale da cucina, pesto), peperoni 40 g, melanzane 40 g, funghi 40 g, olive 30 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **118 kcal** / 493 kJ · Grassi 3,6 g · di cui acidi grassi saturi 0,4 g · Carboidrati 18,8 g · di cui zuccheri 1,7 g · Fibre 1 g · Proteine 2,9 g · Sale 0,6 g

Pizza prosciutto e funghi — 33 lei

Con salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi.

(2) 500 g

Ingredienti: Impasto per pizza 220 g (farina bianca tipo 550 per pizza, acqua, olio di semi di girasole, sale da cucina, zucchero bianco, lievito secco), mozzarella 200 g, prosciutto cotto 65 g, funghi 50 g, salsa per pizza 50 g (polpa di pomodoro, salsa all'aglio, olio d'oliva, sale da cucina, pesto)

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **270 kcal** / 1128 kJ · Grassi 12 g · di cui acidi grassi saturi 5,9 g · Carboidrati 22,9 g · di cui zuccheri 0,7 g · Fibre 0,4 g · Proteine 14,8 g · Sale 2,4 g

Pizza quattro formaggi — 40 lei

Pizza bianca su base cremosa con mozzarella, gorgonzola, ricotta e parmigiano.

(2, 7) 500 g

Ingredienti: Impasto per pizza 220 g (farina bianca tipo 550 per pizza, acqua, olio di semi di girasole, sale da cucina, zucchero bianco, lievito secco), mozzarella 200 g, gorgonzola 70 g, ricotta 60 g, panna vegetale da cucina 60 g, parmigiano 15 g

Additivi: Antiossidante: E322; Addensante: E410, E412, E1442

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **322 kcal** / 1347 kJ · Grassi 18,9 g · di cui acidi grassi saturi 9,2 g · Carboidrati 24,4 g · di cui zuccheri 0,7 g · Fibre 0,7 g · Proteine 16,2 g · Sale 2 g

Pizza quattro formaggi con salame piccante — 42 lei

Pizza bianca su base cremosa con mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmigiano e salame piccante.

(2, 7) 550 g

Ingredienti: Impasto per pizza 220 g (farina bianca tipo 550 per pizza, acqua, olio di semi di girasole, sale da cucina, zucchero bianco, lievito secco), mozzarella 200 g, gorgonzola 70 g, ricotta 60 g, panna vegetale da cucina 60 g, salame piccante 50 g, parmigiano 15 g

Additivi: Antiossidante: E322; Addensante: E410, E412, E1442

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **313 kcal** / 1308 kJ · Grassi 18,6 g · di cui acidi grassi saturi 8,9 g · Carboidrati 22,2 g · di cui zuccheri 0,8 g · Fibre 0,7 g · Proteine 16,3 g · Sale 2 g

Pizza al tonno — 40 lei

Pizza cu ton

Con salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa e mais.

(2, 5) 600 g

Ingredienti: Impasto per pizza 220 g (farina bianca tipo 550 per pizza, acqua, olio di semi di girasole, sale da cucina, zucchero bianco, lievito secco), mozzarella 220 g, tonno al naturale in pezzi 70 g, salsa per pizza 50 g (polpa di pomodoro, salsa all'aglio, olio d'oliva, sale da cucina, pesto), cipolla rossa 40 g, mais 30 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **226 kcal** / 944 kJ · Grassi 9,8 g · di cui acidi grassi saturi 5 g · Carboidrati 21,1 g · di cui zuccheri 0,7 g · Fibre 0,6 g · Proteine 12,3 g · Sale 1,3 g

Pizza prosciutto — 35 lei

Con salsa di pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto.

(2) 500 g

Ingredienti: Impasto per pizza 220 g (farina bianca tipo 550 per pizza, acqua, olio di semi di girasole, sale da cucina, zucchero bianco, lievito secco), mozzarella 220 g, prosciutto cotto 65 g, salsa per pizza 50 g (polpa di pomodoro, salsa all'aglio, olio d'oliva, sale da cucina, pesto)

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **273 kcal** / 1142 kJ · Grassi 12,7 g · di cui acidi grassi saturi 6,4 g · Carboidrati 23,2 g · di cui zuccheri 0,7 g · Fibre 0,4 g · Proteine 15,4 g · Sale 2,4 g

Pizza capricciosa — 35 lei

Con salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, uovo e olive.

(1, 2, 3, 7, 9, 10) **550 g**

Ingredienti: Impasto per pizza 220 g (farina bianca tipo 550 per pizza, acqua, olio di semi di girasole, sale da cucina, zucchero bianco, lievito secco), mozzarella 180 g, uovo 60 g, prosciutto cotto pressato 55 g, funghi 50 g, salsa per pizza 50 g (polpa di pomodoro, salsa all'aglio, olio d'oliva, sale da cucina, pesto), olive 30 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **257 kcal** / 1075 kJ · Grassi 12,7 g · di cui acidi grassi saturi 5,5 g · Carboidrati 21,4 g · di cui zuccheri 0,8 g · Fibre 0,3 g · Proteine 12,1 g · Sale 1,7 g

Pizza Margherita — 28 lei

Con mozzarella e salsa di pomodoro con aglio e pesto.

(2) **500 g**

Ingredienti: Impasto per pizza 220 g (farina bianca tipo 550 per pizza, acqua, olio di semi di girasole, sale da cucina, zucchero bianco, lievito secco), mozzarella 220 g, salsa per pizza 60 g (polpa di pomodoro, salsa all'aglio, olio d'oliva, sale da cucina, pesto)

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **252 kcal** / 1056 kJ · Grassi 14 g · di cui acidi grassi saturi 9,6 g · Carboidrati 20,5 g · di cui zuccheri 1,1 g · Fibre 0,4 g · Proteine 11 g · Sale 1,2 g

Pizza prosciutto crudo — 40 lei

Con salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e parmigiano.

(2) **550 g**

Ingredienti: Impasto per pizza 220 g (farina bianca tipo 550 per pizza, acqua, olio di semi di girasole, sale da cucina, zucchero bianco, lievito secco), mozzarella 180 g, prosciutto crudo 65 g, salsa per pizza 50 g (polpa di pomodoro, salsa all'aglio, olio d'oliva, sale da cucina, pesto), parmigiano 30 g, rucola 20 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **254 kcal** / 1064 kJ · Grassi 12,1 g · di cui acidi grassi saturi 5,9 g · Carboidrati 21,5 g · di cui zuccheri 1,5 g · Fibre 1,1 g · Proteine 14,2 g · Sale 2 g

Pizza Necci — 45 lei

Con salsa di pomodoro, mozzarella, feta, bacon, funghi e peperoni.

(1, 2, 3, 7, 9, 10) **650 g**

Ingredienti: Impasto per pizza 220 g (farina bianca tipo 550 per pizza, acqua, olio di semi di girasole, sale da cucina, zucchero bianco, lievito secco), mozzarella 220 g, feta 50 g, bacon [pancetta di maiale disossata, acqua, sale, zucchero] 50 g, salsa per pizza 50 g (polpa di pomodoro, salsa all'aglio, olio d'oliva, sale da cucina, pesto), funghi 40 g, peperoni 40 g

Additivi: Conservante: E250

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **237 kcal** / 992 kJ · Grassi 13,2 g · di cui acidi grassi saturi 7 g · Carboidrati 16,7 g · di cui zuccheri 1,3 g · Fibre 0,4 g · Proteine 13 g · Sale 1,4 g

Focaccia — 18 lei

Impasto della pizza cotto al forno con olio d'oliva, aglio, origano e basilico.

160 g

Ingredienti: Impasto per pizza 220 g (farina bianca tipo 550 per pizza, acqua, olio di semi di girasole, sale da cucina, zucchero bianco, lievito secco), olio d'oliva 20 g, origano 5 g, aglio 5 g, basilico 5 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **458 kcal** / 1915 kJ · Grassi 19,2 g · di cui acidi grassi saturi 2,4 g · Carboidrati 62,4 g · di cui zuccheri 0,9 g · Fibre 1,2 g · Proteine 9,2 g · Sale 1,5 g

Fornarina — 25 lei

Base di pizza cotta al forno con parmigiano, olio d'oliva, aglio, origano e basilico.

(2) 380 g

Ingredienti: Impasto per pizza 220 g (farina bianca tipo 550 per pizza, acqua, olio di semi di girasole, sale da cucina, zucchero bianco, lievito secco), parmigiano 50 g, olio d'oliva 20 g, origano 5 g, aglio 5 g, basilico 5 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **248 kcal** / 1038 kJ · Grassi 11,8 g · di cui acidi grassi saturi 3 g · Carboidrati 27,9 g · di cui zuccheri 2 g · Fibre 2,2 g · Proteine 7,8 g · Sale 1,2 g

Pollo e anatra

Pollo imperiale con prosciutto cotto, funghi e formaggio — 40 lei

Pui imperial

Petto di pollo in salsa bianca con funghi, prosciutto cotto e formaggio.

(1, 2, 3, 7, 9, 10) 400 g

Ingredienti: Petto di pollo 200 g, salsa bianca 100 g, funghi 50 g, prosciutto cotto pressato 30 g, formaggio cașcaval 30 g, sale 3 g, pepe 2 g

Additivi: Conservante: E200

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **132 kcal** / 553 kJ · Grassi 5,1 g · di cui acidi grassi saturi 2,3 g · Carboidrati 3,9 g · di cui zuccheri 0,9 g · Fibre 0,1 g · Proteine 14,3 g · Sale 1,5 g

Pollo piccante con pomodoro e peperoni — 40 lei

Petto di pollo con pomodori, funghi, peperoni e cipolla in salsa di pomodoro piccante.

350 g

Ingredienti: Petto di pollo 200 g, pomodori 50 g, salsa di pomodoro 50 g, funghi 50 g, peperoni 30 g, cipolla 30 g, sale 3 g, peperoncino 2 g, pepe 2 g

Additivi: Sequestranti: E330

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **95 kcal** / 397 kJ · Grassi 1,7 g · di cui acidi grassi saturi 0,4 g · Carboidrati 3,2 g · di cui zuccheri 1,6 g · Fibre 0,9 g · Proteine 13,8 g · Sale 1,2 g

Petto d'anatra all'arancia con riso selvatico — 75 lei

Piept de rață

Con arancia, salsa agrodolce e confettura di peperoncino, servito con riso selvatico.

(2) **450 g** Prodotto surgelato

Ingredienti: Petto d'anatra 200 g (prodotto congelato), riso selvaggio 150 g, arancia 50 g, salsa agrodolce 30 g, burro 20 g, marmellata di peperoncino 5 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **319 kcal** / 1336 kJ · Grassi 16,5 g · di cui acidi grassi saturi 7,9 g · Carboidrati 29,5 g · di cui zuccheri 3,5 g · Fibre 2,5 g · Proteine 13,5 g · Sale 1 g

Pollo alla Stroganoff — 45 lei

Pui Stroganoff

Petto di pollo con verdure in salsa cremosa al vino e paprika dolce.

(1, 7, 9, 10, 12) **350 g**

Ingredienti: Petto di pollo 200 g, verdure miste 150 g, panna vegetale da cucina 50 g, vino 40 g, paprika dolce 5 g, sale 3 g, pepe 2 g

Additivi: Antiossidante: E322; Addensante: E410, E412, E1442

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **109 kcal** / 457 kJ · Grassi 4,6 g · di cui acidi grassi saturi 0,7 g · Carboidrati 3,5 g · di cui zuccheri 1,9 g · Fibre 0,6 g · Proteine 14,5 g · Sale 1 g

Cotoletta di pollo — 30 lei

Șnițel de pui

Petto di pollo impanato con farina, uovo e pangrattato panko, servito con patate.

(1, 3) **350 g** Prodotto surgelato

Ingredienti: Petto di pollo 200 g, patate 150 g (prodotto congelato), uovo 30 g, pangrattato panko 20 g, farina 20 g, olio di semi 10 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **243 kcal** / 1015 kJ · Grassi 11 g · di cui acidi grassi saturi 1,7 g · Carboidrati 19 g · di cui zuccheri 0,6 g · Fibre 1,1 g · Proteine 16,4 g · Sale 1,3 g

Petto di pollo alla griglia — 30 lei

Piept de pui la grătar

Con un filo d'olio d'oliva, servito con patate.

350 g Prodotto surgelato

Ingredienti: Petto di pollo 200 g, patate 150 g (prodotto congelato), olio d'oliva 10 g, olio di semi 10 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **212 kcal** / 886 kJ · Grassi 12,7 g · di cui acidi grassi saturi 1,8 g · Carboidrati 10,3 g · di cui zuccheri 0,2 g · Fibre 0,9 g · Proteine 14 g · Sale 1,2 g

Coscia d'anatra su letto di cavolo — 60 lei

Pulpă de rață pe pat de varză

Servita su un letto di cavolo, con una leggera nota piccante di peperoncino.

500 g · Prodotto surgelato

Ingredienti: Coscia d'anatra 200 g (prodotto congelato), cavolo cappuccio 200 g, olio di semi 10 g, sale 3 g, peperoncino 2 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **114 kcal** / 477 kJ · Grassi 6,4 g · di cui acidi grassi saturi 1,4 g · Carboidrati 2,6 g · di cui zuccheri 1,3 g · Fibre 1,1 g · Proteine 11,3 g · Sale 0,7 g

Anatra croccante disossata — 80 lei

Rață crispy dezosată

Anatra disossata rosolata fino a diventare croccante, servita con riso selvatico al burro.

(2) · 500 g · Prodotto surgelato

Ingredienti: Anatra 350 g (prodotto congelato), riso selvaggio 150 g, burro 20 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **420 kcal** / 1759 kJ · Grassi 31,1 g · di cui acidi grassi saturi 12,5 g · Carboidrati 22,7 g · di cui zuccheri 0,8 g · Fibre 2 g · Proteine 12,5 g · Sale 0,7 g

Galletto cotto nello strutto in pentola di ghisa — 75 lei

Galletto în ceaun, în untură

Galletto fritto nello strutto in una pentola di ghisa, servito con patate e salsa all'aglio.

(3, 10, 12) · 700 g · Prodotto surgelato

Ingredienti: Pollo 550 g (prodotto congelato), patate 150 g (prodotto congelato), salsa all'aglio 20 g, strutto 10 g, sale 5 g, pepe 4 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **210 kcal** / 877 kJ · Grassi 14,3 g · di cui acidi grassi saturi 3,4 g · Carboidrati 5,9 g · di cui zuccheri 0,4 g · Fibre 0,5 g · Proteine 15,4 g · Sale 1,1 g

Coscia di pollo disossata alla griglia — 35 lei

Pulpă de pui dezosată la grătar

Coscia disossata alla griglia, con patate e salsa all'aglio.

400 g · Prodotto surgelato

Ingredienti: Coscia di pollo 250 g, patate 150 g (prodotto congelato), salsa all'aglio 50 g, olio di semi 10 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **326 kcal** / 1363 kJ · Grassi 27 g · di cui acidi grassi saturi 9,5 g · Carboidrati 9,6 g · di cui zuccheri 0,2 g · Fibre 0,8 g · Proteine 11,5 g · Sale 1,3 g

Strisce di pollo, dolci o piccanti — 33 lei

Strips de pui dulce/picant

Striscioline di petto di pollo, dolci o piccanti a scelta, con patate e salsa all'aglio.

350 g · Prodotto surgelato

Ingredienti: Petto di pollo 200 g (prodotto congelato), patate 150 g (prodotto congelato), salsa all'aglio 50 g, olio di semi 10 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **369 kcal** / 1546 kJ · Grassi 28,6 g · di cui acidi grassi saturi 9,7 g · Carboidrati 16,9 g · di cui zuccheri 0,2 g · Fibre 1,1 g · Proteine 12,4 g · Sale 2,1 g

Alette di pollo piccanti — 33 lei

Aripioare picante

Alette di pollo piccanti, servite con patate e salsa all'aglio.

(1, 9) · 400 g · Prodotto surgelato

Ingredienti: Alette di pollo piccanti 250 g (prodotto congelato), patate 150 g (prodotto congelato), salsa all'aglio 50 g, olio di semi 10 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **337 kcal** / 1408 kJ · Grassi 26 g · di cui acidi grassi saturi 9,1 g · Carboidrati 15,7 g · di cui zuccheri 0,3 g · Fibre 0,8 g · Proteine 11,2 g · Sale 2,6 g

Cordon bleu di pollo — 40 lei

Petto di pollo ripieno di prosciutto cotto e formaggio, servito con patate.

(1, 2, 3, 7, 9, 10) · 350 g · Prodotto surgelato

Ingredienti: Petto di pollo 200 g, patate 150 g (prodotto congelato), formaggio cașcaval 30 g, prosciutto cotto pressato 20 g, olio di semi 10 g, sale 3 g, pepe 2 g

Additivi: Conservante: E200

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **186 kcal** / 776 kJ · Grassi 8,9 g · di cui acidi grassi saturi 3 g · Carboidrati 8,3 g · di cui zuccheri 2,2 g · Fibre 0,2 g · Proteine 16 g · Sale 1,2 g

Maiale

Coppa di maiale al forno con funghi — 42 lei

Ceafă de porc cu ciuperci la cuptor

Al forno con funghi, cipolla, aglio e vino, servita con polenta e spinaci.

(12) · 400 g

Ingredienti: Coppa di maiale 230 g, farina di mais 50 g, spinaci 50 g, funghi 50 g, vino 50 g, cipolla 40 g, olio d'oliva 10 g, sale 3 g, aglio 2 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **252 kcal** / 1055 kJ · Grassi 15,2 g · di cui acidi grassi saturi 5 g · Carboidrati 11,5 g · di cui zuccheri 0,6 g · Fibre 1,5 g · Proteine 15,3 g · Sale 1 g

Coppa di maiale alla griglia — 35 lei

Ceafă de porc la grătar

Con un filo d'olio d'oliva, servita con patate.

350 g · Prodotto surgelato

Ingredienti: Coppa di maiale 250 g, patate 150 g (prodotto congelato), olio d'oliva 10 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **329 kcal** / 1376 kJ · Grassi 24 g · di cui acidi grassi saturi 6,9 g · Carboidrati 10,3 g · di cui zuccheri 0,2 g · Fibre 0,9 g · Proteine 17,8 g · Sale 1,3 g

Coppa di maiale alla birra — 45 lei

Ceafă de porc în bere

Brasata nella birra con pomodorini e rosmarino, leggermente piccante, servita con patate.

(1) 350 g Prodotto surgelato

Ingredienti: Coppa di maiale 200 g, patate 150 g (prodotto congelato), pomodorini 100 g, birra [acqua, luppolo, malto d'orzo] 100 g, rosmarino 5 g, sale 3 g, peperoncino 2 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **219 kcal** / 914 kJ · Grassi 12,5 g · di cui acidi grassi saturi 4,5 g · Carboidrati 9,3 g · di cui zuccheri 0,5 g · Fibre 1,8 g · Proteine 14,6 g · Sale 1 g

Costine di maiale in salsa barbecue — 80 lei

Coaste de porc

Costine di maiale in salsa barbecue, servite con patate.

800 g Prodotto surgelato

Ingredienti: Costine di maiale 650 g (prodotto congelato), patate 150 g (prodotto congelato), salsa barbecue 30 g, sale 5 g, pepe 4 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **159 kcal** / 664 kJ · Grassi 8,2 g · di cui acidi grassi saturi 3 g · Carboidrati 4,1 g · di cui zuccheri 1 g · Fibre 0,6 g · Proteine 17,3 g · Sale 0,9 g

Costina di maiale affumicata con cavolo — 55 lei

Coastă de porc afumată

Dal sapore affumicato, con miele e salsa di soia, servita con cavolo.

(1, 7) 500 g

Ingredienti: Costine di maiale 350 g, cavolo cappuccio 200 g, salsa di soia 20 g, olio di semi 10 g, miele 10 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **239 kcal** / 1001 kJ · Grassi 16,6 g · di cui acidi grassi saturi 6,6 g · Carboidrati 6,7 g · di cui zuccheri 3,4 g · Fibre 1,1 g · Proteine 16,4 g · Sale 2,9 g

Guancette di maiale con salsa al rafano — 75 lei

Obrăjori de porc

In salsa cremosa al rafano, serviti con peperoni arrostiti e patate.

(7) 400 g Prodotto surgelato

Ingredienti: Guance di maiale 350 g (prodotto congelato), peperoni arrostiti 150 g, patate 150 g (prodotto congelato), salsa al rafano 50 g, panna vegetale da cucina 50 g, olio d'oliva 10 g, sale 3 g, pepe 2 g

Additivi: Antiagglomerante: E509; Antiossidante: E322; Addensante: E410, E412, E1442

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **412 kcal** / 1726 kJ · Grassi 41,9 g · di cui acidi grassi saturi 13,8 g · Carboidrati 6,3 g · di cui zuccheri 2,5 g · Fibre 0,9 g · Proteine 4 g · Sale 0,7 g

Maialino da latte al forno — 70 lei

Purceluș de lapte la cuptor

Al rosmarino, servito con cavolo e patate. Su prenotazione con due giorni di anticipo, per eventi. Su ordinazione con 2 giorni di anticipo, per eventi di gruppo

Ingredienti: Carne di maiale 350 g, cavolo cappuccio 150 g, patate 150 g, olio d'oliva 10 g, rosmarino 5 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **387 kcal** / 1618 kJ · Grassi 33,1 g · di cui acidi grassi saturi 11,2 g · Carboidrati 8,4 g · di cui zuccheri 1,6 g · Fibre 2 g · Proteine 13,5 g · Sale 0,9 g

Manzo

Entrecôte di manzo argentino al gorgonzola — 120 lei

Antricot de vită Argentina cu gorgonzola

Con gorgonzola, burro e pomodorini, e un contorno di riso selvatico.

(2, 12, 13, 14) **350 g** Prodotto surgelato

Ingredienti: Entrecôte di manzo 200 g (prodotto congelato), riso selvaggio 150 g, gorgonzola 50 g, pomodorini 50 g, burro 20 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **343 kcal** / 1437 kJ · Grassi 14,8 g · di cui acidi grassi saturi 9,7 g · Carboidrati 34,1 g · di cui zuccheri 1,2 g · Fibre 3,1 g · Proteine 21,1 g · Sale 1,4 g

Entrecôte di manzo argentino al pepe verde — 120 lei

Antricot de vită Argentina cu piper verde

Con salsa al pepe verde e una noce di burro, e un contorno di riso selvatico.

(1, 2, 3, 7, 9, 10, 12, 13, 14) **300 g** Prodotto surgelato

Ingredienti: Entrecôte di manzo 200 g (prodotto congelato), riso selvaggio 150 g, salsa al pepe 30 g, burro 20 g, sale 3 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **340 kcal** / 1423 kJ · Grassi 12 g · di cui acidi grassi saturi 8,4 g · Carboidrati 38,4 g · di cui zuccheri 1,6 g · Fibre 3,2 g · Proteine 21 g · Sale 1,3 g

Entrecôte di manzo argentino alla griglia — 120 lei

Antricot de vită Argentina la grătar

Alla griglia, con burro e un condimento semplice di sale e pepe.

(2, 12, 13, 14) **250 g** Prodotto surgelato

Ingredienti: Entrecôte di manzo 250 g (prodotto congelato), burro 20 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **222 kcal** / 929 kJ · Grassi 15,3 g · di cui acidi grassi saturi 10,7 g · Carboidrati 1 g · di cui zuccheri 0,2 g · Fibre 0,2 g · Proteine 20,3 g · Sale 1,4 g

Entrecôte di manzo al forno con gorgonzola — 120 lei

Beef steak al forno e gorgonzola

Entrecôte al forno con gorgonzola e parmigiano, pomodorini e riso selvatico.

(2, 12, 13, 14) 350 g Prodotto surgelato

Ingredienti: Entrecôte di manzo 200 g (prodotto congelato), riso selvaggio 150 g, gorgonzola 50 g, pomodorini 50 g, parmigiano 30 g, burro 80% 20 g, sale da cucina 3 g, pepe nero 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **380 kcal** / 1588 kJ · Grassi 17,2 g · di cui acidi grassi saturi 11 g · Carboidrati 35,1 g · di cui zuccheri 2,3 g · Fibre 4,2 g · Proteine 23,7 g · Sale 1,8 g

Filetto di manzo brasiliano al gorgonzola — 150 lei

Mușchi de vită brazilian cu gorgonzola

Con gorgonzola, parmigiano, burro e pomodorini, servito con riso selvatico.

(2) 350 g Prodotto surgelato

Ingredienti: Filetto di manzo 200 g (prodotto congelato), riso selvaggio 150 g, gorgonzola 50 g, pomodorini 50 g, parmigiano 30 g, burro 20 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **413 kcal** / 1727 kJ · Grassi 18,1 g · di cui acidi grassi saturi 10,9 g · Carboidrati 34,8 g · di cui zuccheri 2,1 g · Fibre 4,2 g · Proteine 28,7 g · Sale 1,8 g

Filetto di manzo brasiliano al pepe verde — 150 lei

Mușchi de vită brazilian cu piper verde

Servito con salsa al pepe verde, burro e contorno di riso selvatico.

(1, 2, 3, 7, 9, 10) 300 g Prodotto surgelato

Ingredienti: Filetto di manzo 200 g (prodotto congelato), riso selvaggio 150 g, burro 20 g, salsa al pepe 20 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **379 kcal** / 1585 kJ · Grassi 13 g · di cui acidi grassi saturi 8,3 g · Carboidrati 38,3 g · di cui zuccheri 1,4 g · Fibre 3,3 g · Proteine 26,9 g · Sale 1,2 g

Entrecôte di vitello brasiliano — 150 lei

Antricot de vițel brazilian

Con patate, formaggio e parmigiano, barbabietola rossa e peperoni arrostiti.

(2) 500 g Prodotto surgelato

Ingredienti: Entrecôte di manzo 500 g (prodotto congelato), patate 150 g (prodotto congelato), formaggio cașcaval 30 g, barbabietola rossa 20 g, peperoni arrostiti 20 g, olio d'oliva 10 g, parmigiano 10 g, sale 4 g, pepe 3 g

Additivi: Antiagglomerante: E509; Conservante: E200

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **314 kcal** / 1312 kJ · Grassi 21,8 g · di cui acidi grassi saturi 8,6 g · Carboidrati 5,7 g · di cui zuccheri 0,9 g · Fibre 1,2 g · Proteine 22,1 g · Sale 1,2 g

Filetto di manzo brasiliano alla griglia — 120 lei

Mușchi de vită brazilian la grătar

Alla griglia e servito con burro, condito solo con sale e pepe.

(2) **250 g** Prodotto surgelato

Ingredienti: Filetto di manzo 230 g (prodotto congelato), burro 20 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **263 kcal** / 1098 kJ · Grassi 16,1 g · di cui acidi grassi saturi 10,2 g · Carboidrati 0,5 g · di cui zuccheri 0 g · Fibre 0,2 g · Proteine 26,8 g · Sale 1,3 g

Bistecca T-bone — 200 lei

T-bone steak

Con burro maître d'hôtel al limone e prezzemolo, servito con patate e rucola.

(1, 12, 13, 14) **600 g** Prodotto surgelato

Ingredienti: T-bone di manzo 600 g (prodotto congelato), patate 150 g (prodotto congelato), olio d'oliva 100 g, rucola 100 g, burro maître d'hôtel 50 g (burro, limone, prezzemolo, sale, pepe), sale 6 g, pepe 4 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **369 kcal** / 1544 kJ · Grassi 29,7 g · di cui acidi grassi saturi 10,2 g · Carboidrati 6 g · di cui zuccheri 1,2 g · Fibre 1,2 g · Proteine 22 g · Sale 1,7 g

Bistecca alla fiorentina — 230 lei

Costata di manzo, servita con peperoni rossi arrostiti, patate, burro e parmigiano.

(2) **1150 g**

Ingredienti: Costata di manzo 950 g, peperoni rossi arrostiti 150 g, patate bianche 150 g, burro 20 g, parmigiano 20 g, olio d'oliva 10 g, sale 6 g, pepe 4 g

Additivi: Antiagglomerante: E509

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **250 kcal** / 1046 kJ · Grassi 19 g · di cui acidi grassi saturi 9,2 g · Carboidrati 3,6 g · di cui zuccheri 1,3 g · Fibre 0,8 g · Proteine 16,1 g · Sale 0,7 g

Filetto di manzo al forno con gorgonzola — 140 lei

Beef steak al forno e gorgonzola

Filetto di manzo al forno con gorgonzola e parmigiano, pomodorini e riso selvatico.

(2) **350 g** Prodotto surgelato

Ingredienti: Filetto di manzo 200 g (prodotto congelato), riso selvaggio 150 g, gorgonzola 50 g, pomodorini 50 g, parmigiano 30 g, burro 20 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **413 kcal** / 1727 kJ · Grassi 18,1 g · di cui acidi grassi saturi 10,9 g · Carboidrati 34,8 g · di cui zuccheri 2,1 g · Fibre 4,2 g · Proteine 28,7 g · Sale 1,8 g

Las Vegas steak di collo di manzo con burro alle erbe — 120 lei

Ceafă de vită Las Vegas steak

Con burro maître d'hôtel al limone e prezzemolo, servito con patate.

(2) **450 g** Prodotto surgelato

Ingredienti: Collo di manzo 250 g (prodotto congelato), patate 150 g (prodotto congelato), burro maître d'hôtel 50 g (burro, limone, prezzemolo, sale, pepe), burro 20 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **182 kcal** / 759 kJ · Grassi 12 g · di cui acidi grassi saturi 9,7 g · Carboidrati 6,2 g · di cui zuccheri 0,5 g · Fibre 1,2 g · Proteine 12,4 g · Sale 1,4 g

Guancette di manzo alla crema di parmigiano e tartufo — 120 lei

Obrăjori de vită

In crema di parmigiano con olio al tartufo, serviti con patate.

(2, 7) **550 g** Prodotto surgelato

Ingredienti: Guance di manzo 300 g (prodotto congelato), patate 150 g (prodotto congelato), panna vegetale da cucina 100 g, parmigiano 30 g, burro 20 g, olio al tartufo 10 g, sale 3 g, pepe 2 g

Additivi: Antiossidante: E322; Addensante: E410, E412, E1442

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **228 kcal** / 953 kJ · Grassi 15,7 g · di cui acidi grassi saturi 6,5 g · Carboidrati 5,7 g · di cui zuccheri 1 g · Fibre 1,4 g · Proteine 18,4 g · Sale 0,9 g

Agnello e montone

Costolette di agnello irlandese con cipolla — 75 lei

Cotlet de berbecuț Irlanda cu ceapă

Con cipolla e vino, pomodorini, un tocco di pesto e parmigiano.

(2, 8, 12) **350 g** Prodotto surgelato

Ingredienti: Costolette di agnello 250 g (prodotto congelato), pomodorini 50 g, parmigiano 30 g, vino 30 g, cipolla 20 g, olio d'oliva 10 g, pesto 10 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **83 kcal** / 348 kJ · Grassi 6,9 g · di cui acidi grassi saturi 2 g · Carboidrati 3 g · di cui zuccheri 1,1 g · Fibre 1,7 g · Proteine 3 g · Sale 1,3 g

Costolette di agnello irlandese alle erbe aromatiche — 75 lei

Cotlet de berbecuț Irlanda cu ierburi aromate

Con rosmarino, basilico e salvia, vino, pomodorini e un tocco di pesto.

(8, 12) **350 g** Prodotto surgelato

Ingredienti: Costolette di agnello 250 g (prodotto congelato), pomodorini 50 g, vino 50 g, olio d'oliva 10 g, pesto 10 g, rosmarino 5 g, basilico 5 g, salvia 5 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **49 kcal** / 203 kJ · Grassi 4,6 g · di cui acidi grassi saturi 0,7 g · Carboidrati 1,7 g · di cui zuccheri 0 g · Fibre 0,7 g · Proteine 0,7 g · Sale 0,9 g

Pastramă de oaie (montone affumicato con polenta) — 55 lei

Carne di pecora speziata e stagionata, servita con polenta e aglio.

100 g · Prodotto surgelato

Ingredienti: Pastrami di pecora 230 g (prodotto congelato), acqua 100 g, farina di mais 50 g, aglio 5 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **136 kcal** / 569 kJ · Grassi 1,6 g · di cui acidi grassi saturi 0,5 g · Carboidrati 14,5 g · di cui zuccheri 0,4 g · Fibre 1,2 g · Proteine 16,5 g · Sale 2,5 g

Agnello al forno — 35 lei

Miel la cuptor

Servito con patate. Su prenotazione con due giorni di anticipo, per eventi. Su ordinazione con 2 giorni di anticipo, per eventi di gruppo

Prodotto surgelato

Ingredienti: Agnello 100 g, patate 25 g (prodotto congelato), sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **252 kcal** / 1055 kJ · Grassi 17,2 g · di cui acidi grassi saturi 7,5 g · Carboidrati 5,2 g · di cui zuccheri 0,3 g · Fibre 1,1 g · Proteine 18,5 g · Sale 3,1 g

Pesce e frutti di mare

Tentacoli di calamaro alla mediterranea — 55 lei

Calamar mediteranean

Tentacoli di calamaro serviti con salsa mediterranea.

(14) · 300 g · Prodotto surgelato

Ingredienti: Tentacoli di calamaro 250 g (prodotto congelato), salsa mediterranea 50 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **131 kcal** / 546 kJ · Grassi 6,2 g · di cui acidi grassi saturi 1 g · Carboidrati 1,4 g · di cui zuccheri 0,6 g · Fibre 0,2 g · Proteine 17,9 g · Sale 1,7 g

Piatto misto mediterraneo — 150 lei

Platou mediteranean

Anelli di calamaro e gamberi impanati, tonno, bocconcini di pollo, bastoncini di mozzarella e involtini primavera, con insalata, rucola e pomodorini.

(1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 10, 11, 14) · 850 g · Prodotto surgelato

Ingredienti: Involtini primavera 100 g (prodotto congelato), anelli di calamaro impanati 100 g (prodotto congelato), gamberi impanati 100 g (prodotto congelato), pomodorini 100 g, rucola 100 g, straccetti di petto di pollo impanati 100 g (prodotto congelato), tonno 100 g, bastoncini di mozzarella 100 g (prodotto congelato), insalata 100 g

Additivi: Antiagglomerante: E500; Agente lievitante: E450

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **149 kcal** / 624 kJ · Grassi 7,8 g · di cui acidi grassi saturi 2,2 g · Carboidrati 13,8 g · di cui zuccheri 0,9 g · Fibre 0,5 g · Proteine 10,7 g · Sale 3,6 g

Anelli di calamaro impanati — 35 lei

Calamar pane

Anelli di calamaro impanati, serviti con limone e salsa all'aglio.

(1, 3, 14) · 300 g · Prodotto surgelato

Ingredienti: Anelli di calamaro impanati 200 g (prodotto congelato), limone 50 g, salsa all'aglio 50 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **271 kcal** / 1132 kJ · Grassi 20,2 g · di cui acidi grassi saturi 9,1 g · Carboidrati 11,1 g · di cui zuccheri 1,1 g · Fibre 1,1 g · Proteine 11,8 g · Sale 1,9 g

Gamberoni tigre con riso selvatico — 60 lei

Creveți Black Tiger

Con pomodorini, burro, vino e un tocco di pesto, serviti con riso selvatico, rucola e limone.

(2, 4, 8, 12) · 350 g · Prodotto surgelato

Ingredienti: Pomodorini 220 g, gamberi tigre 200 g (prodotto congelato), riso selvaggio 100 g, limone 50 g, rucola 50 g, vino 40 g, burro 20 g, olio d'oliva 10 g, pesto 10 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **257 kcal** / 1074 kJ · Grassi 10,3 g · di cui acidi grassi saturi 5,5 g · Carboidrati 27,8 g · di cui zuccheri 1,7 g · Fibre 3,9 g · Proteine 15,8 g · Sale 1,2 g

Cozze al vino bianco — 60 lei

Midii al vino bianco

Cotte nel vino bianco e burro con pomodorini, aglio, prezzemolo e peperoncino, servite con pane.

(1, 2, 14) · 600 g · Prodotto surgelato

Ingredienti: Cozze crude 300 g (prodotto congelato), pomodorini 100 g, pane 100 g, vino 50 g, burro 20 g, prezzemolo 5 g, sale 3 g, peperoncino 2 g, aglio 2 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **125 kcal** / 523 kJ · Grassi 4,1 g · di cui acidi grassi saturi 3,1 g · Carboidrati 12,7 g · di cui zuccheri 0,1 g · Fibre 0,5 g · Proteine 7,6 g · Sale 1,1 g

Trota con salsa bianca all'aglio — 50 lei

Păstrăv cu sos alb de usturoi

Con vino e limone, servita con salsa bianca all'aglio e patate.

(5) · 450 g · Prodotto surgelato

Ingredienti: Trota 300 g (prodotto congelato), limone 50 g, salsa all'aglio 50 g, farina di mais 50 g, patate 50 g (prodotto congelato), vino 40 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **200 kcal** / 835 kJ · Grassi 8,9 g · di cui acidi grassi saturi 5,9 g · Carboidrati 12,9 g · di cui zuccheri 0,6 g · Fibre 1,5 g · Proteine 9,4 g · Sale 1,2 g

Orata alla griglia — 55 lei

Doradă la grătar

Alla griglia, servita con burro, limone e contorno di riso.

(2, 5) 500 g Prodotto surgelato

Ingredienti: Orata 300 g (prodotto congelato), riso 100 g, limone 100 g, burro 20 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **142 kcal** / 594 kJ · Grassi 5,4 g · di cui acidi grassi saturi 3,7 g · Carboidrati 7,8 g · di cui zuccheri 0,5 g · Fibre 0,7 g · Proteine 15,1 g · Sale 1,3 g

Carpa fritta — 55 lei

Crap prăjit

Passata nella farina di mais, fritta e servita con patate.

(5) 450 g Prodotto surgelato

Ingredienti: Carpa 250 g (prodotto congelato), patate 150 g (prodotto congelato), farina di mais 50 g, olio di semi 10 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **204 kcal** / 855 kJ · Grassi 10,2 g · di cui acidi grassi saturi 1,5 g · Carboidrati 16,6 g · di cui zuccheri 0,2 g · Fibre 1,5 g · Proteine 11,7 g · Sale 1 g

Scampi alla griglia — 90 lei

Langustine la grătar

Alla griglia con burro, aglio, prezzemolo e un pizzico di peperoncino, con riso selvatico.

(2, 4) 400 g Prodotto surgelato

Ingredienti: Scampi 200 g (prodotto congelato), riso selvaggio 150 g, burro 20 g, prezzemolo 5 g, sale 3 g, peperoncino 2 g, aglio 2 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **272 kcal** / 1139 kJ · Grassi 10,5 g · di cui acidi grassi saturi 5 g · Carboidrati 29,5 g · di cui zuccheri 1 g · Fibre 2,6 g · Proteine 15,5 g · Sale 0,9 g

Saramură de crap (carpa in brodo piccante con polenta) — 55 lei

Carpa in un brodo piccante con pomodoro, cipolla, carota e prezzemolo, servita con polenta.

(5) 450 g Prodotto surgelato

Ingredienti: Carpa 250 g (prodotto congelato), acqua 100 g, farina di mais 50 g, prezzemolo 30 g, pomodori 30 g, carote 20 g, cipolla 20 g, sale 3 g, peperoncino 2 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **119 kcal** / 498 kJ · Grassi 3,6 g · di cui acidi grassi saturi 0,7 g · Carboidrati 10,3 g · di cui zuccheri 0,5 g · Fibre 1,4 g · Proteine 11,2 g · Sale 0,8 g

Cucina romena

Cavolo stufato con polenta (vegano) — 18 lei

Varză călită (de post)

Stufato con pomodoro, cipolla, aneto e alloro, servito con polenta. Piatto vegano.

350 g

Ingredienti: Cavolo cappuccio 200 g, polenta 150 g, pomodori 20 g, olio di semi 10 g, cipolla 10 g, aneto 10 g, pepe 4 g, foglie di alloro 3 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **72 kcal** / 303 kJ · Grassi 2,8 g · di cui acidi grassi saturi 0,2 g · Carboidrati 11 g · di cui zuccheri 1,8 g · Fibre 2,1 g · Proteine 1,8 g · Sale 0,3 g

Salsicce affumicate con fagioli — 40 lei

Cârnați afumați cu fasole

Salsicce affumicate servite con fagioli.

350 g

Ingredienti: Salsicce affumicate 200 g, fagioli 150 g, olio di semi 10 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **232 kcal** / 969 kJ · Grassi 15,7 g · di cui acidi grassi saturi 5,2 g · Carboidrati 6,1 g · di cui zuccheri 0,8 g · Fibre 2,8 g · Proteine 15,1 g · Sale 1,6 g

Salsicce affumicate con cavolo stufato — 40 lei

Cârnați afumați cu varză călită

Salsicce affumicate servite con cavolo stufato.

350 g

Ingredienti: Salsicce affumicate 200 g, cavolo cappuccio 200 g, olio di semi 10 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **208 kcal** / 869 kJ · Grassi 15,6 g · di cui acidi grassi saturi 5,2 g · Carboidrati 4,3 g · di cui zuccheri 2,3 g · Fibre 1,6 g · Proteine 13,1 g · Sale 1,3 g

Carne de la garniță (maiale sotto strutto con polenta e uovo) — 45 lei

Coppa e salsicce di maiale conservate nello strutto, servite con polenta e uovo.

(3) 350 g

Ingredienti: Uovo 120 g, coppa di maiale 100 g, acqua 100 g, salsicce di maiale 100 g, farina di mais 50 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **229 kcal** / 960 kJ · Grassi 12,8 g · di cui acidi grassi saturi 4,2 g · Carboidrati 12,3 g · di cui zuccheri 0,6 g · Fibre 1,2 g · Proteine 16,1 g · Sale 2,1 g

Stinco di maiale con cavolo stufato — 60 lei

Ciolan de porc cu varză călită

Servito con cavolo stufato, cipolla e un pizzico di peperoncino.

800 g · Prodotto surgelato

Ingredienti: Stinco di maiale 550 g (prodotto congelato), cavolo cappuccio 200 g, cipolla 20 g, olio di semi 10 g, sale 3 g, peperoncino 2 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **210 kcal** / 881 kJ · Grassi 15,8 g · di cui acidi grassi saturi 5,4 g · Carboidrati 1,9 g · di cui zuccheri 0,9 g · Fibre 0,7 g · Proteine 14,4 g · Sale 2,2 g

Tochitură dobrogeană (spezzatino di maiale con polenta e uovo) — 38 lei

Coscia e salsicce di maiale con salsa di pomodoro e salsa all'aglio, servite con polenta, formaggio e uovo.

(2, 3) · 350 g

Ingredienti: Coscia di maiale 150 g, salsicce di maiale 100 g, uovo 60 g, farina di mais 50 g, formaggio 30 g, salsa di pomodoro 30 g, salsa all'aglio 30 g, sale 3 g, pepe 2 g

Additivi: Sequestranti: E330

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **332 kcal** / 1390 kJ · Grassi 20,7 g · di cui acidi grassi saturi 9,2 g · Carboidrati 13,2 g · di cui zuccheri 1 g · Fibre 1,3 g · Proteine 23,1 g · Sale 2 g

Ciulama de pui (pollo e funghi in salsa cremosa) — 33 lei

Petto di pollo e funghi in salsa cremosa con cipolla, serviti con polenta.

(7) · 400 g

Ingredienti: Filetto di petto di pollo 200 g, panna vegetale da cucina 100 g, farina di mais 50 g, funghi 50 g, cipolla 20 g, sale 3 g, pepe 2 g

Additivi: Antiossidante: E322; Addensante: E410, E412, E1442

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **150 kcal** / 626 kJ · Grassi 6,9 g · di cui acidi grassi saturi 0,9 g · Carboidrati 11,2 g · di cui zuccheri 0,4 g · Fibre 1,1 g · Proteine 13,2 g · Sale 1 g

Stufato di fagioli (vegano) — 18 lei

Iahnie de fasole (de post)

Fagioli in umido con pomodoro, cipolla e prezzemolo. Piatto vegano.

350 g

Ingredienti: Fagioli 300 g, pomodori 20 g, cipolla 10 g, prezzemolo 7 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **83 kcal** / 347 kJ · Grassi 0,4 g · di cui acidi grassi saturi 0 g · Carboidrati 11,8 g · di cui zuccheri 0,9 g · Fibre 5,7 g · Proteine 5,8 g · Sale 1,5 g

Piatto misto caldo Necci (per 2 persone) — 165 lei

Platou cald Necci (2 persoane)

Salsicce affumicate, alette piccanti, costoletta d'agnello, bocconcini di pollo e pastrami affumicato, con patate, funghi, sottaceti e senape. Per due.

(1, 2, 3, 7, 9, 10) · 850 g · Prodotto surgelato

Ingredienti: Patate 300 g (prodotto congelato), funghi 100 g, salsicce affumicate 100 g, alette di pollo piccanti 100 g (prodotto congelato), costolette di agnello 100 g (prodotto congelato), straccetti di petto di pollo impanati 100 g (prodotto congelato), pastrami di pecora affumicato 100 g (prodotto congelato), pastrami di maiale affumicato 100 g (prodotto congelato), senape 30 g, crauti 30 g, peperoni sottaceto 30 g, cetriolo sottaceto 30 g, aglio 5 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **150 kcal** / 629 kJ · Grassi 5,9 g · di cui acidi grassi saturi 1,8 g · Carboidrati 10,1 g · di cui zuccheri 1,4 g · Fibre 1,2 g · Proteine 12,8 g · Sale 1,5 g

Spezzatino di pollo con polenta — 33 lei

Tocăniță de pui

Petto di pollo in umido con pomodoro e cipolla, servito con polenta.

350 g

Ingredienti: Petto di pollo 200 g, acqua 100 g, farina di mais 50 g, pomodori 20 g, cipolla 20 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **125 kcal** / 523 kJ · Grassi 2,1 g · di cui acidi grassi saturi 0,4 g · Carboidrati 12,1 g · di cui zuccheri 0,5 g · Fibre 1,4 g · Proteine 14,2 g · Sale 0,9 g

Spezzatino di maiale con polenta — 35 lei

Tocăniță de porc

Coscia di maiale stufata con pomodori e cipolla, servita con polenta.

350 g

Ingredienti: Coscia di maiale 200 g, acqua 100 g, farina di mais 50 g, pomodori 20 g, cipolla 20 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **151 kcal** / 631 kJ · Grassi 3,2 g · di cui acidi grassi saturi 0,9 g · Carboidrati 12,1 g · di cui zuccheri 0,5 g · Fibre 1,4 g · Proteine 17,9 g · Sale 1 g

Stinco di maiale con fagioli — 60 lei

Ciolan de porc cu fasole

Stinco di maiale servito con fagioli al sugo di pomodoro e cipolla, leggermente piccante.

(8) · 800 g · Prodotto surgelato

Ingredienti: Stinco di maiale 550 g (prodotto congelato), fagioli 150 g, salsa di pomodoro 100 g, cipolla 20 g, sale 5 g, pepe 3 g, peperoncino 2 g

Additivi: Sequestranti: E330

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **268 kcal** / 1120 kJ · Grassi 15,1 g · di cui acidi grassi saturi 5,3 g · Carboidrati 12,8 g · di cui zuccheri 0,7 g · Fibre 0,3 g · Proteine 17,9 g · Sale 2,6 g

Insalate di contorno

Insalata di pomodori — 9 lei

Salată de roșii

Pomodori conditi con olio d'oliva e aceto.

150 g

Ingredienti: Pomodori 130 g, olio d'oliva 10 g, aceto 5 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **73 kcal** / 305 kJ · Grassi 6,4 g · di cui acidi grassi saturi 0,9 g · Carboidrati 4,3 g · di cui zuccheri 2,3 g · Fibre 1,4 g · Proteine 0,9 g · Sale 2 g

Cetrioli sottaceto — 12 lei

Castraveți murați

Porzione di cetrioli sottaceto.

150 g

Ingredienti: Cetrioli sottaceto 150 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **11 kcal** / 46 kJ · Grassi 0,2 g · di cui acidi grassi saturi 0,1 g · Carboidrati 2,3 g · di cui zuccheri 1,1 g · Fibre 1,2 g · Proteine 0,3 g · Sale 3 g

Sottaceti misti — 12 lei

Salată de murături

Un misto di cavolfiore, peperoni e cetrioli sottaceto.

150 g

Ingredienti: Cavolfiore sottaceto 50 g, peperoni sottaceto 50 g, cetrioli sottaceto 50 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **30 kcal** / 124 kJ · Grassi 0,2 g · di cui acidi grassi saturi 0,1 g · Carboidrati 6,8 g · di cui zuccheri 5 g · Fibre 1,5 g · Proteine 0,9 g · Sale 2,6 g

Insalata di crauti — 9 lei

Salată de varză murată

Crauti serviti come insalata.

150 g

Ingredienti: Crauti 150 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **15 kcal** / 63 kJ · Grassi 0 g · di cui acidi grassi saturi 0 g · Carboidrati 3,9 g · di cui zuccheri 1,5 g · Fibre 2,3 g · Proteine 0,8 g · Sale 1,9 g

Insalata di cavolo cappuccio — 9 lei

Salată de varză verde

Cavolo cappuccio condito con olio d'oliva e aceto.

⚖ 150 g

Ingredienti: Cavolo cappuccio 130 g, olio d'oliva 10 g, aceto 5 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **79 kcal** / 331 kJ · Grassi 6,4 g · di cui acidi grassi saturi 0,9 g · Carboidrati 5,9 g · di cui zuccheri 2,8 g · Fibre 2,5 g · Proteine 1,3 g · Sale 2 g

Insalata di peperoni arrostiti — 14 lei

Salată de ardei copți

Peperoni arrostiti conditi con olio d'oliva e aceto.

⚖ 150 g

Ingredienti: Peperoni arrostiti 130 g, olio d'oliva 10 g, aceto 5 g, sale 3 g, pepe 2 g

Additivi: Antiagglomerante: E509

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **111 kcal** / 465 kJ · Grassi 8,8 g · di cui acidi grassi saturi 1,6 g · Carboidrati 8,4 g · di cui zuccheri 6,4 g · Fibre 1,3 g · Proteine 0,8 g · Sale 2,1 g

Insalata di pomodori, cetrioli e cipolla — 12 lei

Salată asezonată

Pomodori, cetrioli e cipolla conditi con olio d'oliva e aceto.

⚖ 150 g

Ingredienti: Cetriolo 50 g, pomodori 50 g, cipolla 30 g, olio d'oliva 10 g, aceto 5 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **76 kcal** / 320 kJ · Grassi 6,4 g · di cui acidi grassi saturi 0,9 g · Carboidrati 5,3 g · di cui zuccheri 2,3 g · Fibre 1,3 g · Proteine 0,9 g · Sale 2 g

Contorni

Verdure saltate — 18 lei

Legume sote

Melanzane, peperoni, zucchine e funghi saltati con cipolla.

⚖ 250 g

Ingredienti: Melanzane 50 g, peperoni 50 g, zucchine 50 g, funghi 50 g, cipolla 45 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **56 kcal** / 235 kJ · Grassi 1,9 g · di cui acidi grassi saturi 0,2 g · Carboidrati 6,1 g · di cui zuccheri 1,6 g · Fibre 0,9 g · Proteine 1,3 g · Sale 1,5 g

Purè di patate — 10 lei

Piure

Purè di patate con burro e panna vegetale.

(2, 7) 150 g

Ingredienti: Patate 150 g, burro 10 g, panna vegetale da cucina 10 g, sale 3 g, pepe 2 g

Additivi: Antiossidante: E322; Addensante: E410, E412, E1442

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **128 kcal** / 537 kJ · Grassi 6,9 g · di cui acidi grassi saturi 3,6 g · Carboidrati 16,8 g · di cui zuccheri 1,2 g · Fibre 2,7 g · Proteine 2 g · Sale 2,1 g

Patate lesse al burro e prezzemolo — 10 lei

Cartofi natur

Patate lesse con burro e prezzemolo.

(2) 150 g

Ingredienti: Patate 150 g, burro 10 g, prezzemolo 5 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **121 kcal** / 508 kJ · Grassi 5,6 g · di cui acidi grassi saturi 3,5 g · Carboidrati 16,8 g · di cui zuccheri 1,2 g · Fibre 2,9 g · Proteine 2 g · Sale 2,1 g

Patate dorate — 12 lei

Cartofi aurii

Patate dorate nel burro.

(2) 150 g Prodotto surgelato

Ingredienti: Patate 150 g (prodotto congelato), burro 10 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **120 kcal** / 503 kJ · Grassi 5,6 g · di cui acidi grassi saturi 3,5 g · Carboidrati 16,6 g · di cui zuccheri 1,2 g · Fibre 2,7 g · Proteine 1,9 g · Sale 2,1 g

Patate al rosmarino — 12 lei

Cartofi cu rozmarin

Patate al rosmarino con burro e panna vegetale.

(2, 7) 150 g

Ingredienti: Patate 150 g, panna vegetale da cucina 30 g, burro 10 g, rosmarino 5 g, sale 3 g, pepe 2 g

Additivi: Antiossidante: E322; Addensante: E410, E412, E1442

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **148 kcal** / 619 kJ · Grassi 9,6 g · di cui acidi grassi saturi 3,9 g · Carboidrati 17,2 g · di cui zuccheri 1,2 g · Fibre 2,7 g · Proteine 2,8 g · Sale 2,2 g

Patate al burro e aglio — 12 lei

Cartofi răsfățați în usturoi

Patate con aglio, burro e panna vegetale.

(2, 7) 150 g

Ingredienti: Patate bianche crude 150 g, panna vegetale da cucina 20 g, burro 10 g, aglio crudo 5 g, sale da cucina 3 g, pepe nero 2 g

Additivi: Antiossidante: E322; Addensante: E410, E412, E1442

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **141 kcal** / 591 kJ · Grassi 8,2 g · di cui acidi grassi saturi 3,7 g · Carboidrati 17,9 g · di cui zuccheri 1,2 g · Fibre 2,8 g · Proteine 2,4 g · Sale 2,1 g

Patate a spicchi o dippers — 9 lei

Cartofi wedges/dippers

Contorno di patate a spicchi o dippers.

150 g Prodotto surgelato

Ingredienti: Patate 150 g (prodotto congelato), olio di semi 10 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **126 kcal** / 526 kJ · Grassi 5,9 g · di cui acidi grassi saturi 0,5 g · Carboidrati 16,6 g · di cui zuccheri 1,2 g · Fibre 2,7 g · Proteine 1,8 g · Sale 2 g

Patatine fritte — 9 lei

Cartofi pai

Patate tagliate a bastoncino sottile e fritte.

150 g Prodotto surgelato

Ingredienti: Patate 150 g (prodotto congelato), olio di semi 10 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **126 kcal** / 526 kJ · Grassi 5,9 g · di cui acidi grassi saturi 0,5 g · Carboidrati 16,6 g · di cui zuccheri 1,2 g · Fibre 2,7 g · Proteine 1,8 g · Sale 2 g

Riso al burro — 14 lei

Orez tras în unt

Riso tostato nel burro.

(2) 150 g

Ingredienti: Riso 150 g, burro 10 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **398 kcal** / 1666 kJ · Grassi 6,7 g · di cui acidi grassi saturi 4 g · Carboidrati 76,9 g · di cui zuccheri 0,5 g · Fibre 0,3 g · Proteine 7,8 g · Sale 2,1 g

Pilaf di verdure alla serba — 18 lei

Pilaf sârbesc

Riso con funghi, melanzane, peperoni, zucchine e pomodorini, cotto nel burro.

(2) 200 g

Ingredienti: Riso 100 g, funghi 20 g, melanzane 20 g, peperoni 20 g, zucchine 20 g, pomodorini 20 g, burro 10 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **224 kcal** / 936 kJ · Grassi 4,7 g · di cui acidi grassi saturi 2,7 g · Carboidrati 41,5 g · di cui zuccheri 0,9 g · Fibre 0,8 g · Proteine 4,3 g · Sale 1,6 g

Dolci

Papanași (ciambelle romene di formaggio) — 20 lei

Ciambelle di formaggio fresco vaccino alla vaniglia, servite con panna acida e confettura.

(1, 2, 3) **250 g**

Ingredienti: Formaggio fresco vaccino 80 g, confettura 50 g, farina bianca 50 g, uovo di gallina 35 g, panna acida 30% 30 g, lievito per dolci 10 g, zucchero semolato 10 g, estratto di vaniglia 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **270 kcal** / 1128 kJ · Grassi 11,5 g · di cui acidi grassi saturi 5,8 g · Carboidrati 31 g · di cui zuccheri 15,4 g · Fibre 0,5 g · Proteine 9,9 g · Sale 1,7 g

Gelato misto — 18 lei

Înghețată asortată

Gelati assortiti a base di latte e frutta.

150 g

Ingredienti: Frutta 150 g, latte 100 g, zucchero 15 g, dolcificante 7 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **105 kcal** / 438 kJ · Grassi 1,6 g · di cui acidi grassi saturi 1,4 g · Carboidrati 27,7 g · di cui zuccheri 20,5 g · Fibre 1,5 g · Proteine 0,8 g · Sale 0,1 g

Crêpes al cioccolato — 15 lei

Clătite cu ciocolată

Crespelle sottili farcite con crema al cioccolato, con un tocco di vaniglia.

(1, 2, 3, 6, 7, 8) **250 g**

Ingredienti: Latte 100 g, farina 60 g, uovo 40 g, crema al cioccolato 30 g, zucchero 20 g, sale 1 g, zucchero vanigliato 1 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **233 kcal** / 976 kJ · Grassi 3,6 g · di cui acidi grassi saturi 1,6 g · Carboidrati 35,2 g · di cui zuccheri 11,4 g · Fibre 0,7 g · Proteine 5,9 g · Sale 0,5 g

Crêpes alla marmellata — 15 lei

Clătite cu dulceață

Crespelle sottili farcite con confettura, con un tocco di vaniglia.

(1, 2, 3) **250 g**

Ingredienti: Latte 100 g, farina 60 g, uovo 40 g, confettura 30 g, zucchero 20 g, sale 1 g, zucchero vanigliato 1 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **199 kcal** / 831 kJ · Grassi 3,1 g · di cui acidi grassi saturi 1,4 g · Carboidrati 35,9 g · di cui zuccheri 17,8 g · Fibre 0,7 g · Proteine 6 g · Sale 0,5 g

Torta della casa Necci — 18 lei

Prăjitura casei Necci

La specialità della casa: un dolce con latte e miele.

(1, 2) 150 g

Ingredienti: Latte 90 g, farina 60 g, zucchero 20 g, miele 10 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **256 kcal** / 1073 kJ · Grassi 2,4 g · di cui acidi grassi saturi 1,3 g · Carboidrati 52,1 g · di cui zuccheri 21,7 g · Fibre 1,1 g · Proteine 6,1 g · Sale 0,1 g

Tortino al cioccolato dal cuore caldo con gelato — 18 lei

Lava cake cu înghețată

Tortino caldo al cioccolato fondente dal cuore fuso, servito con gelato.

(1, 2, 3, 7, 8) 150 g

Ingredienti: Gelato 50 g, cioccolato fondente 50 g, uovo 30 g, farina 30 g, zucchero 20 g, burro 20 g

Additivi: Conservante: E200; Sequestranti: E330; Emulsionante: E471

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **493 kcal** / 2062 kJ · Grassi 28,6 g · di cui acidi grassi saturi 16,6 g · Carboidrati 46,9 g · di cui zuccheri 30,2 g · Fibre 5,2 g · Proteine 8,7 g · Sale 0,2 g

Dessert a sorpresa flambé — 18 lei

Desert surpriză flambat

Gelato con cioccolato, biscotti, sesamo, fiocchi di mais e semi di papavero, flambato al cognac.

(1, 2, 7, 8, 11) 200 g

Ingredienti: Gelato 100 g, cioccolato 40 g, biscotti 20 g, sesamo 15 g, fiocchi di mais 10 g, semi di papavero 10 g, brandy 5 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **342 kcal** / 1431 kJ · Grassi 18,9 g · di cui acidi grassi saturi 7,6 g · Carboidrati 37,8 g · di cui zuccheri 24,5 g · Fibre 0,7 g · Proteine 4,5 g · Sale 0,3 g

Salse ed extra

Peperoncino — 2 lei

Ardei iute

Porzione di peperoncino piccante.

5 g

Ingredienti: Peperoncino 5 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **29 kcal** / 121 kJ · Grassi 0,2 g · di cui acidi grassi saturi 0 g · Carboidrati 4,8 g · di cui zuccheri 0 g · Fibre 1,4 g · Proteine 1,2 g · Sale 5 g

Cestino del pane — 4 lei

Coș de pâine

Pane servito nel cestino.

(1) **150 g**

Ingredienti: Pane 150 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **267 kcal** / 1115 kJ · Grassi 1 g · di cui acidi grassi saturi 1 g · Carboidrati 55,9 g · di cui zuccheri 0 g · Fibre 0 g · Proteine 8,2 g · Sale 1,4 g

Panna acida — 3 lei

Smântână

Porzione di panna acida.

(2) **50 g**

Ingredienti: Panna acida 50 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **191 kcal** / 799 kJ · Grassi 18 g · di cui acidi grassi saturi 14,6 g · Carboidrati 0 g · di cui zuccheri 0 g · Fibre 0 g · Proteine 2,7 g · Sale 0,1 g

Mujdei (salsa romena all'aglio) — 3 lei

Salsa all'aglio con panna acida.

(2, 7) **50 g**

Ingredienti: Acqua 30 g, panna acida 10 g, aglio 5 g, sale 3 g, pepe 2 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **74 kcal** / 309 kJ · Grassi 4,8 g · di cui acidi grassi saturi 2,5 g · Carboidrati 7,2 g · di cui zuccheri 0,9 g · Fibre 1,2 g · Proteine 1,6 g · Sale 5,9 g

Parmigiano — 8 lei

Parmezan

Porzione di parmigiano.

(2) **50 g**

Ingredienti: Parmigiano 50 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **421 kcal** / 1761 kJ · Grassi 28 g · di cui acidi grassi saturi 15,5 g · Carboidrati 12,4 g · di cui zuccheri 12,4 g · Fibre 12,4 g · Proteine 29,6 g · Sale 4,4 g

Gorgonzola — 7 lei

Porzione di gorgonzola.

(2) **50 g**

Ingredienti: Gorgonzola 50 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **357 kcal** / 1494 kJ · Grassi 32,1 g · di cui acidi grassi saturi 17,9 g · Carboidrati 3,6 g · di cui zuccheri 0 g · Fibre 0 g · Proteine 21,4 g · Sale 3,3 g

Polenta — 4 lei

Mămăligă

Porzione di polenta di farina di mais.

150 g

Ingredienti: Acqua 100 g, farina di mais 50 g, sale 5 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **117 kcal** / 491 kJ · Grassi 0,5 g · di cui acidi grassi saturi 0,1 g · Carboidrati 25,8 g · di cui zuccheri 0,3 g · Fibre 0,6 g · Proteine 2,1 g · Sale 3,3 g

Salsa piccante — 5 lei

Sos picant

Porzione di salsa piccante.

(8, 11) 50 g

Ingredienti: Salsa piccante 50 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **133 kcal** / 556 kJ · Grassi 0,8 g · di cui acidi grassi saturi 0,1 g · Carboidrati 24,2 g · di cui zuccheri 18 g · Fibre 0 g · Proteine 0,9 g · Sale 5 g

Formaggio bianco salato — 4 lei

Brânză

Porzione di formaggio vaccino salato.

(2) 50 g

Ingredienti: Formaggio vaccino salato 25 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **36 kcal** / 149 kJ · Grassi 0,1 g · di cui acidi grassi saturi 0,1 g · Carboidrati 3,3 g · di cui zuccheri 0,9 g · Fibre 0 g · Proteine 5,1 g · Sale 0,9 g

Salsa all'aglio — 4 lei

Sos de usturoi

Porzione di salsa all'aglio.

(3, 10, 12) 50 g

Ingredienti: Salsa all'aglio 50 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **368 kcal** / 1540 kJ · Grassi 35,8 g · di cui acidi grassi saturi 4 g · Carboidrati 9 g · di cui zuccheri 6,3 g · Fibre 0 g · Proteine 0,7 g · Sale 2,3 g

Prosciutto crudo — 7 lei

Porzione di prosciutto crudo.

50 g

Ingredienti: Prosciutto crudo 50 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **235 kcal** / 983 kJ · Grassi 13 g · di cui acidi grassi saturi 3,1 g · Carboidrati 0,5 g · di cui zuccheri 0,5 g · Fibre 0 g · Proteine 29 g · Sale 5,5 g

Mozzarella — 6 lei

Porzione di mozzarella.

(2) **50 g**

Ingredienti: Mozzarella 50 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **285 kcal** / 1192 kJ · Grassi 19 g · di cui acidi grassi saturi 12,5 g · Carboidrati 7 g · di cui zuccheri 0 g · Fibre 0 g · Proteine 20 g · Sale 2 g

Maionese — 4 lei

Sos maioneză

Porzione di maionese.

(3, 10) **50 g**

Ingredienti: Maionese 50 g

Valori nutrizionali (per 100 g): Energia **514 kcal** / 2151 kJ · Grassi 53 g · di cui acidi grassi saturi 6 g · Carboidrati 8,5 g · di cui zuccheri 6,6 g · Fibre 0 g · Proteine 0,3 g · Sale 1,5 g

Allergeni

I numeri accanto a ogni piatto rimandano all'elenco qui sotto. Segnalateci allergie o intolleranze.

1. Cereali contenenti glutine
2. Latte
3. Uova
4. Crostacei
5. Pesce
6. Arachidi
7. Soia
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

Prodotto surgelato

Porzione