



Per la preparazione delle ricette, vengono utilizzati esclusivamente prodotti provenienti da agricoltura biologica.

Ecco l'elenco dei piatti che potete scegliere per il menù settimanale, se desiderate un piatto che non è presente nell'elenco, non vi preoccupate, lo avrete.

Il Pane fatto in casa

*Pane di farina integrale biologica
Pane di farina bianca biologica*

I SUGHI

<i>Ragù di carne</i>	<i>Ragù di verdure</i>
<i>Ragù di pesce</i>	<i>Di carciofi</i>
<i>Di zucchine</i>	<i>Di zucchine e gamberetti</i>
<i>Di zucchine, speck e zafferano</i>	<i>Alla norma, di melanzane e pomodoro</i>
<i>Di peperoni</i>	<i>Di broccoletti</i>
<i>Di funghi</i>	<i>Di robiola, pomodoro fresco e timo</i>
<i>Salsiccia e piselli</i>	<i>Salsiccia, pomodoro e zafferano</i>
<i>Sugo semplice al pomodoro</i>	<i>Ricotta e pomodoro</i>
<i>Al pomodoro e basilico</i>	<i>Amatriciana</i>
<i>Pesto alla genovese</i>	<i>Al tonno</i>
<i>Pomodoro, olive, capperi</i>	<i>Asparagi e gamberetti</i>
<i>Calamari e carciofi</i>	<i>Di seppie</i>
<i>Trevisana e salsiccia</i>	<i>Alla tabarchina</i>
<i>Estivo</i>	<i>All'indiana</i>
<i>Di cozze</i>	<i>Di vongole</i>
<i>Speck e rosmarino</i>	<i>Al salmone</i>

Cuoca a domicilio – Catering – Corsi di cucina

Nicoletta Biroli - tel: 347/55.67.962 - Milano

www.cucinoio.com - E-mail: info@cucinoio.com



Le Lasagne

Lasagne al ragù
Lasagne ai carciofi
Lasagne con trevisana e speck
Lasagne con zucchini
Lasagne alla tabarchina
Lasagne ai funghi
Riso all'Indiana

Lasagne alla amatriciana
Lasagne al ragù di verdure
Lasagne con melanzane
Lasagne con gamberetti
Lasagne alla caretera
Lasagne agli asparagi

Le Zuppe e le Minestre

Farro e verdure
Zuppa di cipolle
Minestra di fagioli
Vellutata di zucchini
Minestrone di verdure
Crema di patate con gamberi
Crema di broccoli
Zuppa di pesce
Crema di piselli
Brodo di pollo

Minestra di orzo
Crema di porri
Crema di ceci
Zuppa di lenticchie con gamberi
Trippa in umido
Crema di carciofi
Ribollita
Crema di zucca
Brodo di carne



I Secondi di Carne

<i>Arrostato di vitello</i>	<i>Brasato al barolo</i>
<i>Coniglio al marsala con timo e pinoli</i>	<i>Coniglio all'agro con olive</i>
<i>Coniglio alla cacciatora</i>	<i>Coniglio arrosto alle erbe aroma</i>
<i>Coniglio disossato con salsiccia e castagne</i>	<i>Cotolette</i>
<i>Cotolettine di pollo agli aromi in carpione</i>	<i>Faraona all'arancia e melograno</i>
<i>Fegato alla veneziana</i>	<i>Involtoni in umido alla barese</i>
<i>Lingua in umido</i>	<i>Lonza di maiale arrosto agli aromi</i>
<i>Melanzane alla parmigiana</i>	<i>Nodino di vitello alla senape</i>
<i>Ossibuchi in gremolada</i>	<i>Petto di pollo al curry</i>
<i>Petto di faraona all'arancia, melograno, uva</i>	<i>Pollo freddo all'aceto balsamico</i>
<i>Polpette in umido</i>	<i>Rolattine di pollo al prosciutto</i>
<i>Rolè di tacchino con prugne e salsiccia</i>	<i>Salsiccia in umido</i>
<i>Saltimbocca alla romana</i>	<i>Scaloppine varie</i>
<i>Spezzatino in umido</i>	<i>Spezzatino ai carciofi</i>
<i>Spezzatino con asparagi</i>	<i>Spezzatino ai funghi</i>
<i>Spezzatino con trevisana</i>	<i>Stracotto</i>
<i>Vitello alla pizzaiola</i>	

I Secondi di Pesce

<i>Branzino al sale</i>	<i>Calamari all'alloro</i>
<i>Calamari allo zenzero</i>	<i>Cozze arraganate</i>
<i>Merluzzo alla livornese</i>	<i>Orata al cartoccio</i>
<i>Orata con pomodorini, olive e capperi</i>	<i>Polipo in umido</i>
<i>Polpettine di merluzzo e patate</i>	<i>Seppie in umido con piselli</i>
<i>Seppie o calamari ripieni</i>	<i>Sogliola alla mugnaia</i>
<i>Totani all'alloro</i>	<i>Acciughe al verde</i>
<i>Alici marinate</i>	<i>Cozze in insalata</i>
<i>Impepata di cozze</i>	<i>Patè di tonno</i>
<i>Polipo in galatina</i>	<i>Polipo in insalata</i>
<i>Polpettine di tonno e patate</i>	<i>Alici fritte</i>

Cuoca a domicilio – Catering – Corsi di cucina

Nicoletta Biroli - tel: 347/55.67.962 - Milano

www.cucinoio.com - E-mail: info@cucinoio.com



Le Verdure

- | | |
|---|--|
| <i>Belga in padella</i> | <i>Broccoli in padella</i> |
| <i>Carciofi ripieni</i> | <i>Carciofi trifolati</i> |
| <i>Carote al rosmarino</i> | <i>Carote in insalata</i> |
| <i>Champignon ripieni</i> | <i>Cipolle in agrodolce</i> |
| <i>Cipolline all'aceto balsamico</i> | <i>Crauti</i> |
| <i>Fagioli all'uccelletto</i> | <i>Fagiolini con pancetta e parmigiano</i> |
| <i>Fagiolini saltati</i> | <i>Fagiolini in umido</i> |
| <i>Finocchi alla parmigiana</i> | <i>Flan di finocchi</i> |
| <i>Involtini di porri con prosciutto</i> | <i>Melanzane al funghetto</i> |
| <i>Melanzane ripiene</i> | <i>Miniquiche con verdure</i> |
| <i>Patate e cipolle al rosmarino</i> | <i>Patate trifolate</i> |
| <i>Peperonata</i> | <i>Peperoni alla barese</i> |
| <i>Peperoni in agrodolce con uvette e pinoli</i> | <i>Peperoni in padella</i> |
| <i>Peperoni farciti</i> | <i>Peperoni ripieni</i> |
| <i>Piselli al curry</i> | <i>Polpette di melanzane</i> |
| <i>Polpettone di melanzane in guazzetto</i> | <i>Polpettine di patate e tonno al curry</i> |
| <i>Polpette di patate con scamorza e pancetta</i> | <i>Pomodori gratinati al forno</i> |
| <i>Porri al curry</i> | <i>Sformato di broccoletti</i> |
| <i>Sformato di topinanbur</i> | <i>Sformato di patate e cipolle</i> |
| <i>Torta di radicchio e caciocavallo</i> | <i>Torte varie di verdura</i> |
| <i>Zucchine ripiene</i> | <i>Zucchine all'aceto balsamico</i> |
| <i>Verdure cotte al naturale</i> | |

Cuoca a domicilio – Catering – Corsi di cucina

Nicoletta Biroli - tel: 347/55.67.962 - Milano

www.cucinoio.com - E-mail: info@cucinoio.com



I Dolci e le Torte

<i>Bavarese allo yogurt</i>	<i>Bisciola</i>
<i>Bonnet</i>	<i>Budino al cioccolato e amaretti</i>
<i>Budino di uva fragola</i>	<i>Ciliegie aromatiche con gelato</i>
<i>Crostata di mele</i>	<i>Crostata di pesche</i>
<i>Crostata di ricotta</i>	<i>Mousse di cioccolato</i>
<i>Panna cotta</i>	<i>Pere al cioccolato</i>
<i>Pesche ripiene</i>	<i>Strudel di mele</i>
<i>Tiramisù</i>	<i>Torta agli amaretti</i>
<i>Torta al cioccolato</i>	<i>Torta all'ananas</i>
<i>Torta alle carote</i>	<i>Torta allo yogurt</i>
<i>Torta di mele</i>	<i>Torta sbrisolona</i>
<i>Zabaione</i>	<i>Zuppa inglese</i>
<i>Tortino con cuore caldo di cioccolato</i>	<i>Macedonia</i>

BUON APPETITO!