



Organismo di controllo
autorizzato
MIPAAF: IT BIO 005
Operatore controllato n. T511



Menu 2018 Generale

Aperitivi: Sangria, Prosecco bio doc, Rosèbio doc Sidro bio doc., Vini bianco e rosso bio doc. Aperanalcolico, Bibite e succhi di frutta bio e del com. equo-solidale.

Antipasti: Classici: Anelli di cipolla fritti; Barchette farcite; Bigné spuma di formaggi-erbe; Cestini ripieni; Mozzarelline caprese; Crocchette multigusti; Crostini speziati; Farinata di ceci-zucchine; Frittatine di campo; Gnocco fritto; Gocce mozzarella-verdure; Hummus: ceci, fagioli, lenticchie-zenzero, di zucchine; Involtini primavera; Lamelle al patè; Mini-tramezzini; Mozzarelline fritte; Olive ascolane, Panzerottini alle verdure; Pizzette mignon; Polpettine: melanzane-lenticchie rosse, verdure; Roll di piadina cipolla-ruola-formaggio; Sfoglino salati, Spiedini di frutta; Spieduzzi stuzzicanti; Torte salate; Mini-Tramezzini; Verdure pastellate fritte; **Monti:** Tris di formaggi al piatto; Bruschelle al lardo; Bruschette varie; Grana in forma; Funghi alla crema di mais; Involtini di speck; Porchetta al taglio; Sedani al Gorgonzola; Spirali di bresaola tricolori; Taglieri di salumi in crosta; Tozzetti di polenta soppresa-grana. **Mare:** Acquadelle fritte; Anelli di totano fritti; Carpaccio di polipo; Chele di granchio, Crostini di bacalà mantecato, Insalata di mare, Rotolini salmone-zucchine; Tortino di platessa; "Poenta e bacalà": "Poenta e scopeton": Spiedini di pesce; Tartelle al salmone.

Primi: Avena olive-rucoletta-mandorle- radicchio; Bauletti alla Mediterranea; Bigoli al ragù; Canederli ceci-olive con salsa di basilico; Cannelloni: bolognese, ricotta-spinaci, bosco; Cappellacci scamorza-melanzane; Crepes di grano saraceno-zucchine-lattuga; "Cupido" cuori bufala-cilieginio; Monococcoverdure-pesto, melanzane stufate-tofu-pomodorini; Fiocchetti: formaggio-pere, noci-gorgonzola; Gnocchetti di quinoa e patate al pesto, Gnocchi alla romana; Grano saraceno zucchine-rucola-pinoli-basilico; Hamburger di ceci e limone; Insalata di miglio- ceci-limone; Maccheroncini: forno, ragù, verdure; Melanzane alla Parmigiana; Miglio e grano saraceno bietole-zucchine-gommasio; Minestrone alla veneta; Orzo perlato: melanzane-pomodorini-origano, limone-bietta-patate; Polpettine miglio-melanzane; Panciotti cappesante-gamberi; Pasta tricolore all'italiana; Pasticcio: ragù, funghi, carciofi, verdure; Riso integrale con verdure spadellate; Riso integrale giallo zucchine-peperoni-zafferano-semi papavero; Riso rosso: olive-pomodorini-zucchine-mandorle-basilico, ratatouille di verdure grigliate; Quinoa alle verdure; Riso venere: zucca-grana, gamberetti-zucchine; Risotti: alla corte, all'Amarone su cestini di grana, asparagi, fragole, porcini, porcini-zucca, radicchio-salsiccia, alla birra, al prosecco, al tartufo; Scrigni di crepes: Asiago-radicchio, asparagi, misto bosco, porcini-zucca, speck-zucchine-gorgonzola; Tofu con salsa piccante-arancia-crema di mais; Tre cereali alla genovese (farro-grano saraceno-orzo); Trerisi: verdure, pollo-zucchine-noci; Vellutate: asparagi, ceci ed orzo al pesto, cipolla-grano saraceno-lenticchie-rosse, porcini, porcini-zucca, verdure-zenzero, sedano-mela verde, zucca-riso venere-provola, zucchine.

Pietanze fredde: Bresaola al pompelmo rosa; Carpaccio di polipo, Carpaccio agli agrumi, Farro monococco: pesto-pomodorini, bietta-zucchine-lime, verdure-mozzarisella; Insalate: di pollo, d'orzo, di riso, di pesce; Porchetta al taglio; Roast-beef all'inglese; Salmone al limone; Sfilacci di cavallo rucola-grana; Tagliata di salmone su letto di mistanza; Vitello tonnato.

Maninpasta Soc. Coop. Sociale Sede legale Via Marosticana, 192 36100 Vicenza (VI)

Sede operativa Via Saviabona 106/N 36010 Cavazzale di Monticello Conte Otto (VI) Nr° REA : VI-338428 Tel. 3880955503
- Fax 0444.023706 Cell. 329.6378763 Cod. fisc. e P. Iva 03604410245 Iscritta all'albo naz.lesoc. cooperative al n° A204170
e-mail: cooperativa@maninpasta.bio www.maninpasta.bio Banca Etica IT 46 U05 018 118 000 000 001 317 67



Organismo di controllo
autorizzato
MIPAAF: IT BIO 005
Operatore controllato n. T511



Pietanze calde: Anitra all'arancio; Arista prugne-albicocche; Arrosto agli aromi; Brasato al Pinot Nero; Carpaccio alla Cipriani; Carpaccio di tacchina alle verdure; Cosciotto al forno; Flan di tofu-cipolla-salsa di miso-noci; Grigliate; Hamburger di ceci-limone; Involtini di pollo; Lonza alla mela verde; Musso con polenta; Omelette ceci-zucchine; Pepite di pollo: agrumi, misto bosco, ortaggi; Pesce azzurro al cartoccio olive-pomodori; Piovra con sedano-olive taggiasche-noci; Polipo con patate; Pollo al Curry; Porchetta: forno, spiedo; Provola su crostone di mais; Roastbeef al Syrah; Seppie in umido con polenta; Spiedini di tofu alla menta; Stinco al forno; Straccetti di seitanal curry-curcuma-verdure julienne; Tacchinella: broccolo fiolaro, castagne, funghi; Tagliate varie; Tosella in crosta..

Contorni freddi: Carote Julienne; Garbure di verdure di stagione; Insalate: agrodolce, nizzarda, russa, carote-mela; Roll di lattuga con riso e besciamella di riso; Tris di verdure grigliate; Zucchine al grana, alla menta.

Contorni caldi: Burger di fagioli rossi e zenzero, Crocchette patate e verdure, Dadolata di verdure gratinate, Funghi trifolati, carciofi alla giudea, Fagioli alla messicana; Indivia belga: Pinot, speck; Melanzane: funghetto, in salsa di senape; Mousse di carota bianca di Monticello; Nidi di carote al balsamico; Patate: forno, valdostana, pomodoro, prezzemolo, fritte; Peperonata, Polpettone di verdure, Pomodori: gratin, al tonno; Puré: patate, spinaci; Radicchio rosso all'Asiago; verdura cotta mista; Ratatouille di verdure grigliate; Spinaci al burro, Zucchine: gratinate, provola

Piatti etnici: Albondigas (polpettine di carne con peperoni e riso); "Bigoi co l'arna"; Chili (fagiolata con peperoni piccanti e seitan macinato); Churrasco; Cous-Cous alle 7 verdure; Empanadas (calzoni di verdure fritti); Paella alla valenciana; "Pasta e fasoi"; "Poenta e bacalà" alla vicentina, Picatina di Quinoa con pollo, "Risi e bisi", Thiou (riso con verdure e manzo stufato), Tortillas farcite

Desserts: Ananas flambè; Crema catalana al caramello; Crepes vari gusti; Panna cotta ai fruttati di bosco; Potpurry di frutta su letto di gelato; Semifreddi; Spiedini di frutta al cioccolato fuso; Tris di formaggi con miele e marmellate; Sgroppino: agrumi, limone, Mela verde, gelato, ecc.

Dolci: Bignolata, Dolce del Re, Frollata di frutta in bellavista, Meringata, Millefoglie, Saker, Dolci al cucchiaino (mousse, crema catalana, panna cotta ecc.)

Caffè': Arabica 100% biologico

Liquori: Amaro, Grappa, Limoncello, Prugna, Sambuca.

Maninpasta Soc. Coop. Sociale Sede legale Via Marosticana, 192 36100 Vicenza (VI)

Sede operativa Via Saviabona 106/N 36010 Cavazzale di Monticello Conte Otto (VI) Nr° REA : VI-338428 Tel. 3880955503
- Fax 0444.023706 Cell. 329.6378763 Cod. fisc. e P. Iva 03604410245 Iscritta all'albo naz.lesoc. cooperative al n° A204170
e-mail: cooperativa@maninpasta.bio www.maninpasta.bio Banca Etica IT 46 U05 018 118 000 000 001 317 67



Organismo di controllo
autorizzato
MIPAAF: IT BIO 005
Operatore controllato n. T511



Menu 2018 Vegetariano-vegano

Aperitivi: Sangria, Prosecco bio doc, Rosèbio doc Sidro bio doc., Vini bianco e rosso bio doc.
Aperanalcolico, Bibite e succhi di frutta bio e del com. equo-solidale.

Antipasti:Classici: Anelli di cipolla fritti; Barchette farcite; Bigné spuma di formaggi-erbe; Cestini ripieni; Mozzarelline caprese; Crocchette multigusti; Crostini speziati; Farinata di ceci-zucchine; Frittatine di campo; Gnocco fritto; Gocce mozzarella-verdure; Hummus: ceci, fagioli, lenticchie-zenzero, di zucchine; Involtini primavera; Lamelle al patè; Mini-tramezzini; Mozzarelline fritte; Panzerottini alle verdure; Pizzette mignon con risella; Polpettine: melanzane-lenticchie rosse, verdure; Roll di piadina cipolla-ruola-formaggio; Sfoglioni salati, Spiedini di frutta; Torte salate; Verdure pastellate fritte; **Monti:** Tris di formaggi al prato; Bruschette varie; Grana in forma; Funghi alla crema di mais; Sedani al Gorgonzola;
Mare: Acquadelle fritte; Anelli di totano fritti; Carpaccio di polipo; Chele di granchio; Crostini di bacalà mantecato; Insalata di mare; Rotolini salmone-zucchine; Tortino di platessa; "Poenta e bacalà", "Poenta e scopeton"; Spiedini di pesce; Tartelle al salmone.

Primi: Avena olive-rucoletta-mandorle- radicchio; Bauletti alla Mediterranea; Bigoli al pomodoro; Canederli ceci-olive con salsa di basilico; Cannelloni: ricotta-spinaci, misto bosco; Cappellacci scamorza-melanzane; Crepes di grano saraceno-zucchine-lattuga; "Cupido" cuori bufala-cilieginio; Monococco verdure-pesto, melanzane stufate-tofu-pomodorini; Fiocchetti: formaggio-pere, noci-gorgonzola; Gnocchetti di quinoa e patate al pesto, Gnocchi alla romana; Grano saraceno zucchine-rucola-pinoli-basilico; Hamburger di ceci e limone; Insalata di miglio- ceci-limone; Maccheroncini: verdure; Melanzane alla Parmigiana; Miglio e grano saraceno bietole-zucchine-gommasio; Minestrone alla veneta; Orzo perlato: melanzane-pomodorini-origano, limone-bietta-patate; Polpettine miglio-melanzane; Panciotti cappesante-gamberi; Pasta tricolore all'italiana; Pasticcio (risella): funghi, carciofi, verdure; Quinoa alle verdure; Riso integrale con verdure spadellate; Scrigni di crepes: Asiago-radicchio, asparagi, misto bosco, porcini-zucca, speck-zucchine-gorgonzola; Riso integrale giallo zucchine-peperoni-zafferano-semi papavero; Riso rosso: olive-pomodorini-zucchine-mandorle-basilico, ratatouille di verdure grigliate; Riso venere: zucca-grana, gamberetti- zucchine; Risotti: all'Amarone su cestini di grana, asparagi, fragole, porcini, porcini-zucca, alla birra, Tofu con salsa piccante-arancia-crema di mais; Tre cereali alla genovese (farro-grano saraceno- orzo); Trerisi: verdure. Vellutate: asparagi, ceci ed orzo al pesto, cipolla-granosaraceno-lenticchie-rosse, porcini, porcini-zucca, verdure-zenzero, sedano-mela verde, zucca-riso venere-provola, zucchine.

Pietanze fredde: Carpaccio di polipo, Monococco: pesto-pomodorini, bieta- zucchine- lime, verdure-risella; Insalate: d'orzo, di riso, Salmone al limone; Tagliata di salmone su letto di misticanza;

Maninpasta Soc. Coop. Sociale Sede legale Via Marosticana, 192 36100 Vicenza (VI)

*Sede operativa Via Saviabona 106/N 36010 Cavazzale di Monticello Conte Otto (VI) Nr° REA : VI-338428 Tel. 3880955503
- Fax 0444.023706 Cell. 329.6378763 Cod. fisc. e P. Iva 03604410245 Iscritta all'albo naz.lesoc. cooperative al n° A204170
e-mail: cooperativa@maninpasta.bio www.maninpasta.bio Banca Etica IT 46 U05 018 118 000 000 001 317 67*



Organismo di controllo
autorizzato
MIPAAF: IT BIO 005
Operatore controllato n. T511



Pietanze calde: Flan di tofu-cipolla-salsa di miso-noci; Hamburger di ceci-limone; Omelette ceci-zucchine; Pesce azzurro al cartoccio olive- pomodorini; Piovra con sedano-olive taggiasche-noci; Polipo con patate; Seppie in umido con polenta; Spiedini di tofu alla menta; Straccetti di seitan al curry-curcuma-verdure julienne; Tosella in crosta.

Contorni freddi: Carote Julienne; Garbure di verdure di stagione; Insalate: agrodolce, nizzarda, russa, carote-mela; Roll di lattuga con riso e besciamella di riso; Tris di verdure grigliate; Zucchine al grana, alla menta.

Contorni caldi: Burger di fagioli rossi e zenzero; Crocchette patate e verdure, Dadolata di verdure gratinate, Funghi trifolati, carciofi alla giudea, Fagioli alla messicana; Indivia belga: Pinot; Melanzane: funghetto, in salsa di senape; Mousse di carota bianca di Monticello; Nidi di carote al balsamico; Patate: forno, pomodoro, prezzemolo, fritte; Peperonata, Polpettone di verdure, Pomodori: gratin, al tonno; Puré: patate, spinaci; Radicchio rosso all' Asiago; verdura cotta mista; Ratatouille di verdure grigliate; Zucchine: gratinate, provola

Piatti etnici: Chili (fagiolata con peperoni piccanti e seitan macinato); Cous-Cous alle 7 verdure; Empanadas (calzoni di verdure fritti); Paella pesce; "Pasta e fasoi"; "Poenta e bacalà" alla vicentina; "Risi e bisi"; Tortillas

Desserts: Ananas flambé ; Crema catalana al caramello; Crepes vari gusti; Panna cotta ai frutti di bosco; Potpurry di frutta su letto di gelato; Semifreddi; Spiedini di frutta al cioccolato fuso; Tris di formaggi con miele e marmellate; Sgroppino: agrumi, limone, Mela verde, gelato, ecc.

Dolci: Bignolata, Dolce del Re, Frollata di frutta in bellavista, Meringata, Millefoglie, Saker, dolci al cucchiaio, quali mousse, creme, panna cotta ecc.

Caffè: Arabica 100% biologico

Liquori: Amaro, Grappa, Limoncello, Prugna, Sambuca.

Maninpasta Soc. Coop. Sociale Sede legale Via Marosticana, 192 36100 Vicenza (VI)

Sede operativa Via Saviabona 106/N 36010 Cavazzale di Monticello Conte Otto (VI) Nr° REA : VI-338428 Tel. 3880955503
– Fax 0444.023706 Cell. 329.6378763 Cod. fisc. e P. Iva 03604410245 Iscritta all'albo naz.lesoc. cooperative al n° A204170
e-mail: cooperativa@maninpasta.bio www.maninpasta.bio Banca Etica IT 46 U05 018 118 000 000 001 317 67