



Menù
delle feste

Menù
delle feste

Menù
delle feste

PREZZEMOLO & VITALE

PREZZEMOLO & VITALE

PREZZEMOLO & VITALE

PER PRENOTARE

mail: info@prezzemoloevitale.it

tel: 091 611 92 94

NOME E COGNOME

INDIRIZZO

NUMERO DI TELEFONO

Menù di Natale

ORDINE MIN: 2 PORZIONI PER TIPO

Ordina ENTRO:
LE 15:00 DEL 22/12/2025
Consegna:
DOPO LE ORE 16:00
DEL 24/12/2025

- Q.tà **Antipasti**
- ☐ **Polpette di melanzane** con salsa di pomodoro e stracciatella € 4
3 PZ. gr.150 (glutine, latte, uova)
 - ☐ **Tortino di patate** con salsiccia e carciofi € 4
1 PZ. (glutine, latte, solfiti)
 - ☐ **Polpettine di baccalà** con crema di piselli e menta € 5
3 PZ. gr.150 (glutine, latte, solfiti)
 - ☐ **Involtoni di melanzane** con pecorino, pere, e zenzero. € 3
1 PZ. (glutine, latte)
 - ☐ **Vitello tonnato** classico con capperi € 5
gr.150 circa (pesce, uova, solfiti)
 - ☐ **Tortino di patate** con cuore di formaggio al tartufo € 4
1 PZ. (latte, glutine, solfiti)

- Q.tà **Primi piatti**
- ☐ **Lasagne al ragù** di manzo, funghi e mandorla € 7
1 PZ. gr.400 (glutine, latte, uova, sedano, frutta a guscio)
 - ☐ **Cannelloni** ricotta e spinaci. € 7
3 PZ. gr.350 (glutine, latte, uova, può contenere soia e senape)
 - ☐ **Crepes al Radicchio** fontal e besciamella. € 7
1 PZ. gr.300 (glutine, latte, uova)
 - ☐ **Crepes al pesto di Pra** zucchine e scamorza € 7
1 PZ. gr.300 (glutine, latte, uova, frutta a guscio, pinoli)

- Q.tà **Secondi piatti**
- ☐ **Filetto di ombrina** in crosta di agrumi di Sicilia € 10
1 PZ. gr.200 (glutine, latte, pesce)
 - ☐ **Cosciotto di maiale** con castagne e ginepro € 10
1 PZ. gr.200 (glutine, sedano, solfiti)
 - ☐ **Rollò di agnello** con pere, radicchio, scamorza e noci € 10
1 PZ. gr.200 (glutine, sedano, latte, solfiti, frutta a guscio, noci)
 - ☐ **Stinco di maiale** in salsa BBQ. € 10
1 PZ. (glutine, sedano, solfiti)
 - ☐ **Tasca di pesce spada** con verdure e formaggio. € 10
1 PZ. gr.250 (glutine, pesce, latte)

- Q.tà **Contorni**
- ☐ **Caponata di melanzane** € 4
1 PZ. gr.200 (frutta secca, sedano, solfiti)
 - ☐ **Cipolline in agrodolce**. € 3
1 PZ. gr.200 (solfiti)
 - ☐ **Friarielli saltati** € 3
1 PZ. gr.200
 - ☐ **Patate novelle** € 3
1 PZ. gr.250
 - ☐ **Zucca rossa in agrodolce**. € 3
1 PZ. gr.200 (solfiti)
 - ☐ **Fagiolini all'aglio e pomodoro Pic Pac**. € 3
1 PZ. gr.200 (solfiti)

- Q.tà **Dolci (peso minimo torte gr.800 - consigliabile per 4 persone)**
- ☐ **Cassata siciliana**. € 18 al kg
(uova, glutine, frutta a guscio, latte, soia)
 - ☐ **Torta setteveli** € 20 al kg
(uova, glutine, frutta a guscio, latte)
 - ☐ **Lemon curd** € 20 al kg
(uova, glutine, frutta a guscio, latte)
 - ☐ **Mousse delizia al pistacchio**. € 22 al kg
(uova, glutine, frutta a guscio, latte)

Menù di Capodanno

ORDINE MIN: 2 PORZIONI PER TIPO

Ordina ENTRO:
LE 15:00 DEL 29/12/2025
Consegna:
DOPO LE ORE 16:00
DEL 31/12/2025

- Q.tà **Antipasti**
- ☐ **Tortino di patate** con zucca rossa e scamorza affumicata € 4
1 PZ. gr.150 (glutine, latte, solfiti)
 - ☐ **Carpaccio di vitello** con carciofi e porro € 6
1 PZ. gr.150 (glutine, sedano, solfiti)
 - ☐ **Polpettine di sarde** con salsa anciova € 5
3 PZ. gr.150 (pesce, glutine, latte, uova, frutta a guscio, pinoli)
 - ☐ **Polpettine ai broccoli** con fonduta di formaggio. € 4
3 PZ. gr.150 (glutine, latte)
 - ☐ **Insalata al salmone selvaggio** finocchi, arancia e olive nere € 8
gr.200 circa (pesce, uova, solfiti)

- Q.tà **Primi piatti**
- ☐ **Lasagne alla bolognese** € 7
1 PZ. gr.400 (glutine, uova, sedano, solfiti)
 - ☐ **Cannelloni** con speck, funghi e scamorza € 7
3 PZ. gr.350 (glutine, latte, uova)
 - ☐ **Crepes con carciofi** ricotta e finocchietto. € 7
1 PZ. gr.350 (glutine, latte, uova)
 - ☐ **Timballo di riso** con gamberi e crema di agrumi. € 8
1 PZ. gr.300 (pesce, crostacei, latte)
 - ☐ **Pasta caccavella** al ragù. € 9
1 PZ. (glutine, solfiti, latte)

- Q.tà **Secondi piatti**
- ☐ **Filetto di ricciola** in crosta affumicata al rosmarino. € 10
1 PZ. gr.200 (pesce, latte)
 - ☐ **Cosciotto di maialino** con salsa al miele e senape € 10
1 PZ. gr.200 (glutine, solfiti, sedano, senape)
 - ☐ **Baccalà a sfncione** € 10
1 PZ. gr.250 (pesce, glutine, latte)
 - ☐ **Stinco di maiale** alla birra. € 10
1 PZ. (glutine, sedano, solfiti)

- Q.tà **Contorni**
- ☐ **Caponata di melanzane** € 4
1 PZ. gr.200 (frutta secca, sedano, solfiti)
 - ☐ **Cipolline in agrodolce**. € 3
1 PZ. gr.200 (solfiti)
 - ☐ **Friarielli saltati** € 3
1 PZ. gr.200
 - ☐ **Patate novelle**. € 3
1 PZ. gr.250
 - ☐ **Zucca rossa in agrodolce**. € 3
1 PZ. gr.200 (solfiti)
 - ☐ **Fagiolini all'aglio e pomodoro Pic Pac**. € 3
1 PZ. gr.200 (solfiti)

- Q.tà **Dolci (peso minimo torte gr.800 - consigliabile per 4 persone)**
- ☐ **Cassata siciliana**. € 18 al kg
(uova, glutine, frutta a guscio, latte, soia)
 - ☐ **Torta setteveli** € 20 al kg
(uova, glutine, frutta a guscio, latte)
 - ☐ **Lemon curd** € 20 al kg
(uova, glutine, frutta a guscio, latte)
 - ☐ **Mousse delizia al pistacchio**. € 22 al kg
(uova, glutine, frutta a guscio, latte)

Pronti da cuocere

- Q.tà **I Ripieni**
- ☐ **Rollò di pollo Modicano**
 - ☐ **Rollò di Tacchino**
 - ☐ **Rollò di bovino**
 - ☐ **Rollò di agnello**
 - ☐ **Rollò di agnello arrotolato con capocollo**
 - ☐ **Rollò di capretto**
 - ☐ **Pollo ripieno**
 - ☐ **Pollo ruspante ripieno**
 - ☐ **Tacchinella ripiena**
 - ☐ **Cappone ripieno**
 - ☐ **Faraona ripiena**
 - ☐ **Brociolettini della nonna**
 - ☐ **Lonza di maiale ripiena**

Q.tà **Tagli Speciali**

- ☐ **Pollo di Bresse**
- ☐ **Tacchinella**
- ☐ **Faraona**
- ☐ **Cappone**
- ☐ **Busto d'anatra**
- ☐ **Cosce d'anatra**
- ☐ **Busto d'oca**
- ☐ **Cosce d'oca**
- ☐ **Costolette di agnello**
- ☐ **Cosciotto di maialino**
- ☐ **Coscia di capriolo**
- ☐ **Sella di capriolo**
- ☐ **Sella di cervo**
- ☐ **Coscia di cinghiale**
- ☐ **Sella di cinghiale**
- ☐ **Spalla di cinghiale**
- ☐ **Wagyu Giappone**
- ☐ **Manzetta Prussiana**
- ☐ **Ribeye angus Argentino**
- ☐ **Black angus Irlandese**

Q.tà **Le Specialità**

- ☐ **Filetto di vitellina aromatizzato alle erbe**
- ☐ **Carrè di maiale agli agrumi**

PER PRENOTARE

mail: info@prezzemoloevitale.it
tel: 091 611 92 94

Scegli
La Farcitura

- ☐ **Ripieno Montanaro:** salsiccia, grana, castagne, prugne, cipolla, mollica fresca, uova, timo, maggiorana, olio , sale. (latte, uova, glutine)
- ☐ **Ripieno Natalizio:** primosale, carciofi, speck, lardo, verza, grana, erba cipollina, olio, sale e pepe. (latte)
- ☐ **Ripieno agli agrumi:** arancia, limone, pangrattato, grana, uva passa, pinoli, prezzemolo, timo limonato. (latte, frutta a guscio, glutine)