



*Il meglio  
dal meglio  
per i migliori*

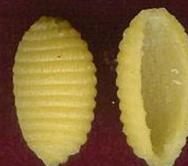
# PASTE TRAFILATE ALL'UOVO



Cod. 001 CAMPANELLA



Cod. 002 CASARECCIO  
TIPO BARILLA



Cod. 003 CAVATELLI GRANDI



Cod. 004 CAVATELLI



Cod. 005 CAVATELLI MIGNON



Cod. 006 CANESTRO GRANDE



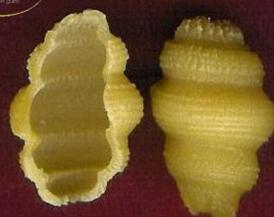
Cod. 007 CANESTRI PICCOLI



Cod. 008 CRESTINA



Cod. 009 CONCHIGLIE MIGNON



Cod. 010 CONCHIGLIE  
ONDULATE



Cod. 011 CONCHIGLIE RIGATE



Cod. 012 ELICHE



Cod. 013 FIORI



Cod. 014 FUSILLO



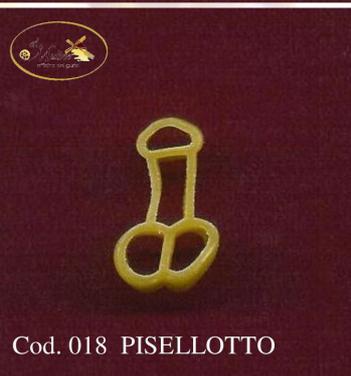
Cod. 015 GIGLIO



Cod. 016 MACC. DI CARNEVALE



Cod.017 MACCHERONI CORTI



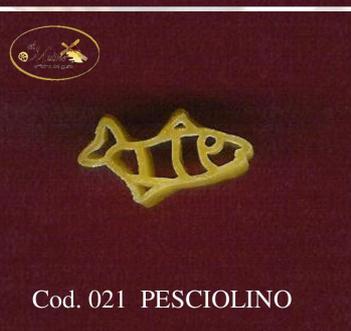
Cod. 018 PISELLOTTA



Cod. 019 MACCHERONE  
O CASARECCIO\*



Cod. 020 RUOTE DI CARRO



Cod. 021 PESCIOLINO



Cod. 022 MACCHERONCINI



Cod. 023 GRAMIGNA



Cod. 024 REGINETTA



Cod. 025 ZITO

\*NON ALL' UOVO



Forniture per gastronomie, ristoranti, alberghi,  
comunità, supermercati



Cod. 026 RADIATORI



Cod. 027 RIGATONE



Cod. 028 SEDANINO



Cod. 029 TORCHIETTI



Cod. 030 TRECCINA



Cod. 031 TORTIGLIONE



Cod. 0032 SPAGHETTI PICCOLI

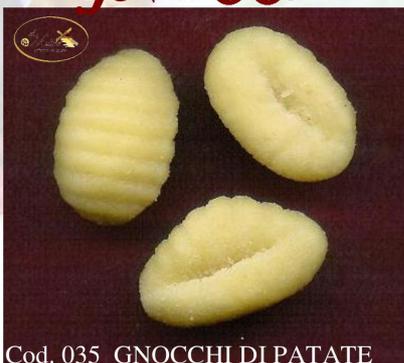


Cod. 033 SPAGHETTI MEDI



Cod. 034 SPAGHETTI GROSSI

## **GNOCCHI**



Cod. 035 GNOCCHI DI PATATE



Cod. 036 GNOCCHI TRICOLORE



Cod. 037 GNOCCHI AL POMODORO  
Cod. 038 GNOCCHI AGLI SPINACI

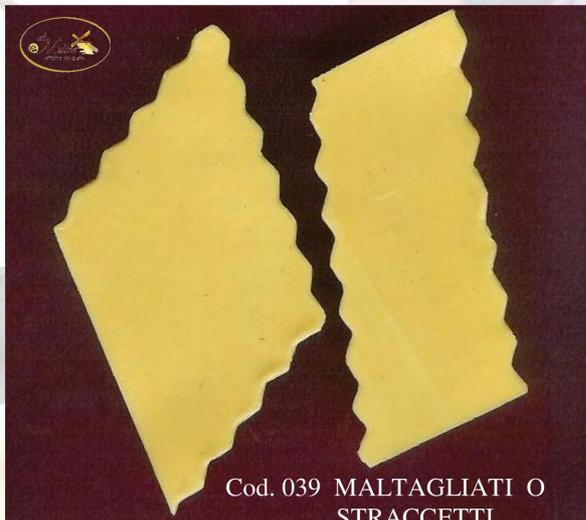


Forniture per gastronomie, ristoranti, alberghi,  
comunità, supermercati



# PASTE LAMINATE ALL'UOVO

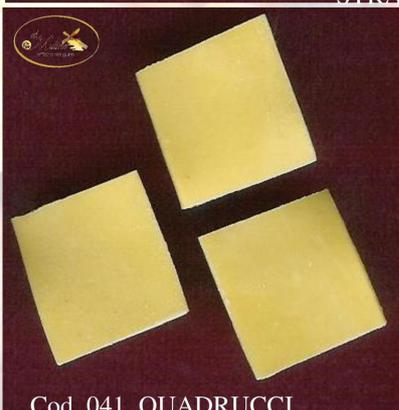
*Il meglio  
dal meglio  
per i migliori*



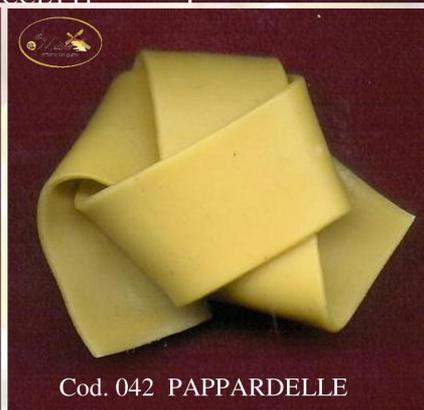
Cod. 039 MALTAGLIATI O  
STRACCETTI



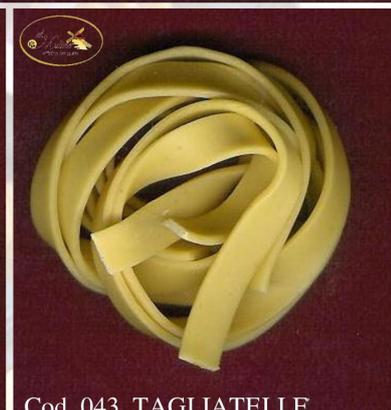
Cod. 040 PAPPARDELLE TRIANGOLARI



Cod. 041 QUADRUCCI



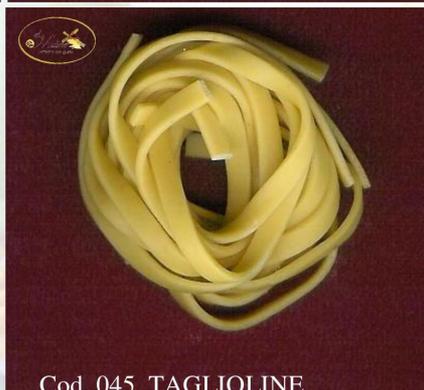
Cod. 042 PAPPARDELLE



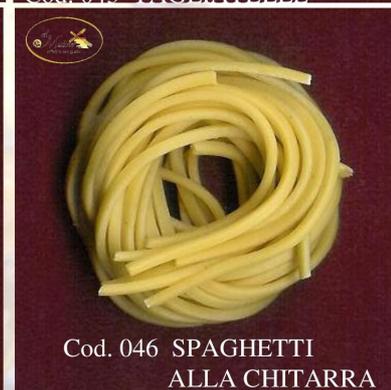
Cod. 043 TAGLIATELLE



Cod. 044 TAGLIATELLE MEDIE



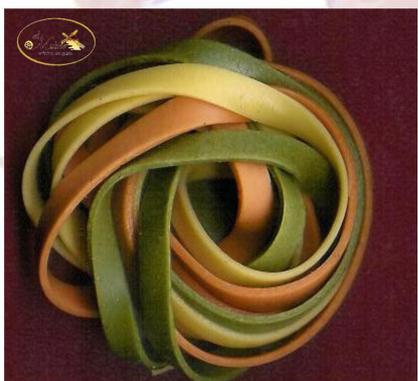
Cod. 045 TAGLIOLINE



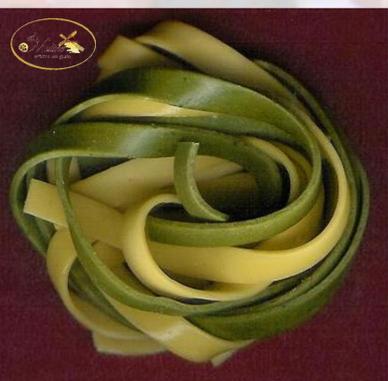
Cod. 046 SPAGHETTI  
ALLA CHITARRA



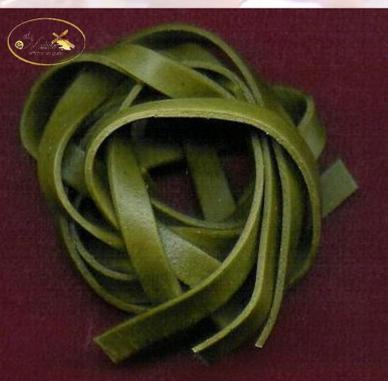
*Forniture per gastronomie, ristoranti, alberghi,  
comunità, supermercati*



Cod. 047 TAGL. TRICOLORE



Cod. 048 PAGLIA E FIENO



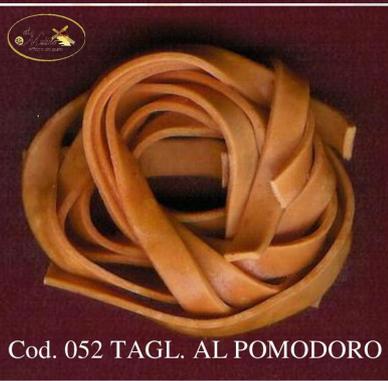
Cod. 049 TAGL. AGLI SPINACI



Cod. 050  
TAGL.INE AL NERO DI SEPPIA



Cod. 051 TORNARELLI



Cod. 052 TAGL. AL POMODORO



Cod. 053  
QUADRATI PER  
CANNELLONI  
CM. 11 X 11,50



Forniture per gastronomie, ristoranti, alberghi,  
comunità, supermercati



# PASTE FARCITE CON CARNE



Cod.060 TORTELLINO



Cod.061 AGNOLOTTO



Cod.062 CASUNCCELLO



Cod. 063 RAVIOLO



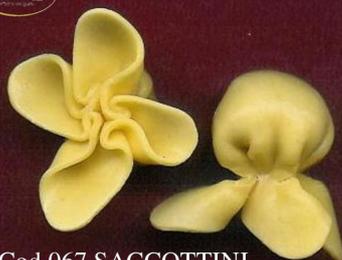
Cod.064 RAVIOLETTO



Cod.065 RAVIOLETTI MIGNON



Cod.066 RAVIOLETTO  
TRIANGOLARE



Cod.067 SACCOTTINI



Cod.068 TORTELLONE



Cod.069 FAZZOLETTO



Cod.070 CRÊP



*Il meglio  
dal meglio  
per i migliori*

# PASTE TIPICHE REGIONALI



Cod.071 ORECCHIETTE



Cod.072 STROZZAPRETI



Cod.073 MACCHERONI CALABRESI



Cod.074 FAGIOLINI O  
CICCATELLI



Cod.075 RICCIARELLI



Cod.076 FUSILLI SPACCATI



Cod.077 CAVATELLI



Cod.078 TRUCCHETTI



Cod.079 MACCHERONI AL  
PETTINE O GARGANELLI



Cod.080 CAPUNTINI



Cod.081 TROFIETTE O  
GENOVESI



Cod.082 FOGLIE D'ULIVO



*Il meglio  
dal meglio  
per i migliori*



Cod.083 MACCHERONE AL FERRETTO

# FORMATI SPECIALI



*Il meglio  
dal meglio  
per i migliori*



**Cod. 084** GLI AGNOLOTTI DI RICOTTA E SPINACI CON SCAGLIE DI PARMIGIANO



**Cod. 085** LE CAMELLE AL PISTACCHIO DI BRONTE



**Cod. 086** LE CONCHIGLIE AI CROSTACEI DELLO IONIO



**Cod. 087** I CUORI AI CARCIOFI PREZZEMOLATI



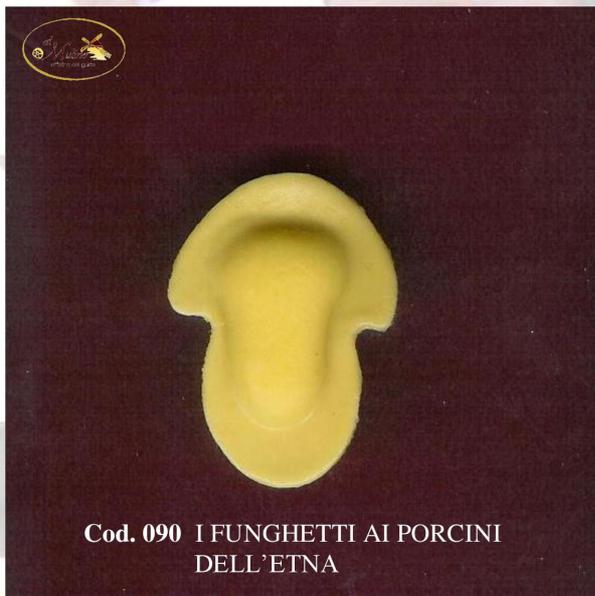
**Cod. 088** I CIPOLLOTTI AI GAMBERETTI DI NASSA E RUCOLETTA SELVATICA



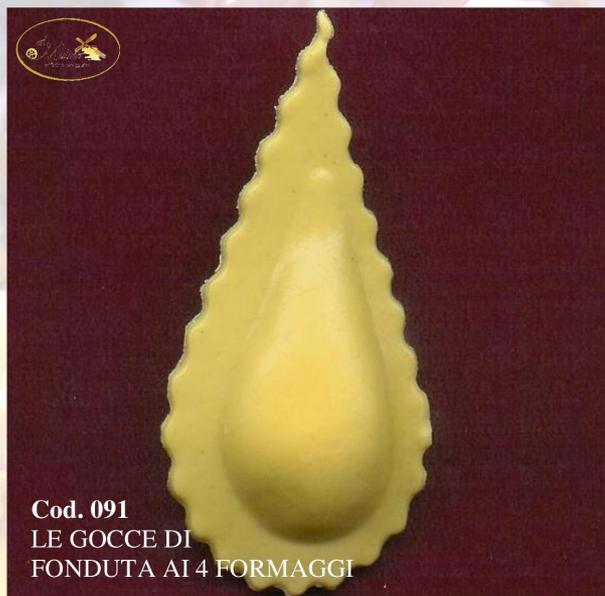
**Cod. 089** I FIORI DI ZUCCA E SCAGLIE DI PARMIGIANO



*Forniture per gastronomie, ristoranti, alberghi,  
comunità, supermercati*



**Cod. 090** I FUNGHETTI AI PORCINI  
DELL'ETNA



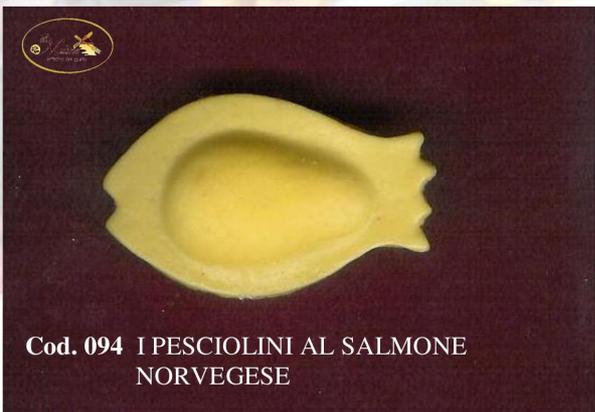
**Cod. 091**  
LE GOCCE DI  
FONDUTA AI 4 FORMAGGI



**Cod. 092** LE MARGHERITE ALLE  
MELENZANE E POMODORINI DI PACHINO



**Cod. 093** I MEDAGLIONI ALL' ARAGOSTA  
LOCALE



**Cod. 094** I PESCIOLINI AL SALMONE  
NORVEGESE



**Cod. 095** I PANSOTTI DI RICOTTA E  
GHERIGLI DI NOCI



*Il meglio  
dal meglio  
per i migliori*



**Cod. 096 I RAVIOLETTI AL PROSCIUTTO CRUDO E SCAGLIE DI PARMIGIANO**



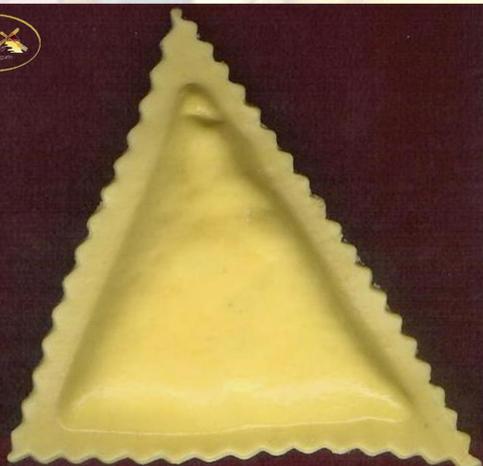
**Cod. 097 I RAVIOLONI DI PESCE DEL MEDITERRANEO**



**Cod. 098 I RAVIOLACCI DI PESCE SPADA E FINOCCHETTO SELVATICO**



**Cod. 099 I TRIANGOLI ALL'ORTOLANA**



**Cod 100 I TRIANGOLONI DI RADICCHIO E SPEAK**



- *Tutti i prodotti sono presentati in misura reale.*
- *I vari formati possono essere realizzati con ripieno a scelta*
- *Vista la molteplicità dei formati e dei ripieni offerti dalla nostra azienda, le ordinazioni dovranno pervenire minimo 5 giorni prima della fornitura.*



*Forniture per gastronomie, ristoranti, alberghi, comunità, supermercati*



**1<sup>o</sup>** Al mondo con  
oltre 100 formati  
e varietà dei  
ripieni

## **I NOSTRI ABBINAMENTI**

**Ripieno al brasato di carne:** al ragù o in brodo

**Ripieno ricotta e spinaci:** salsa di pomodorini di pachino, basilico.

**Ripieno ai funghi porcini:** pesto di pistacchio, speak, panna, brandy, grana.

**Ripieno di melanzane e pomodorini:** burro, ricotta salata, basilico.

**Ripieno al prosciutto crudo e scaglie di grana:** alla parigina (p. cotto, funghi, panna, emmental).

**Ripieno al pistacchio di bronte:** funghi porcini, cipolla, brandy, panna.

**Ripieno alla zucca:** - salsiccia, semi di papavero, panna;  
- gamberetti, zafferano, semi di papavero.

**Ripieno di radicchio e speak:** crema di formaggi, cipolla, panna.

**Ripieno di fonduta ai formaggi:** burro, salvia, pepe nero.

**Ripieno al brasato di cinghiale:** - sugo di carne  
- brasatura di arrosto

**Ripieno di ricotta:** - pesto di basilico  
- pesto di pistacchio  
- pesto alle noci

**Ripieno di spinaci e grana:** ricotta, melanzane, n' duryia (salame calabrese).

**Ripieno all'ortolana:** salsa di pomodoro e mozzarella.

**Ripieno di spinaci e prosciutto cotto:** burro e salvia

**Ripieno di ricotta e gherigli di noci:** salsa ai carciofi.

**Ripieno ai carciofi:** cipolla, speak, brandy, panna.

**Ripieno ai gamberetti:** zucchine saltate nell'olio, basilico, pepe nero.



**Ripieno di aragosta:** - dadolata di verdure (peperoni, melanzane, zucchine, sedano, carote.)  
- salsa di pomodorini

**Ripieno di polpa di granchio:** aglio, peperoncino, vino bianco, prezzemolo,  
polpa di riccio.

**Ripieno al salmone:** pepe verde, mandorle sfilettate, finocchietto, gocce di succo di limone, panna.

**Ripieno di cernia:** salsa di pomodorini, finocchietto selvatico.

**Ripieno alla spigola:** ragù di mare (pomodorini, pesce a scelta o frutti di mare, sedano, cipolla,  
carota).

**Ripieno ai crostacei:** cuori di carciofi, pomodorini

**Ripieno di pesce spada:** pomodorini, melanzane, mentuccia.

