

TUTTE LE RICETTE DEL 2025

*Ogni piatto nasce in redazione, nella nostra cucina, proprio come a casa.
Creiamo le ricette di tutto il giornale, le prepariamo e le assaggiamo per garantirvi
la certezza che possiate ripeterle esattamente come le vedete*

APERITIVI, ANTIPASTI E SALSE

pag. Mese

Acquasale alle cozze F 30'	59	lug.
Andar per boschi M 1h10'	93	ott.
Antipasti misti: hummus, baba ganush e tabulè F 1h	130	lug.
Arancinetti di riso ai piselli con mozzarella e pancetta M 1h50' (+1h)	58	mag.
Arancini con cozze e maionese al pomodoro M 1h20'	94	giu.
Asparagi, salsa montata al vermut e gamberi rossi scottati F 40'	62	mag.
Astice con salsa di panna e scalogno M 1h10'	83	dic.
Baccalà mantecato al profumo di limone e fava di tonka F 40'	69	nov.
Baci di dama con crema di formaggio alle erbe F 1h (+45')	66	apr.
Balanzoni fritti con crema di parmigiano M 1h30' (+8h)	99	set.
Bignè con mousse al caprino e menta M 2h	53	ott.
Bignè di carciofo, mozzarella, acciughe e basilico M 50' (+2-3h)	83	feb.
Biscotti salati al pecorino con mousse di piselli al timo M 1h30' (+1h)	22	gen.
«Bombette» di carne salada su crema di zucchine al timo F 1h30'	71	apr.
Bruschette con alici marinate, bagnetto verde e pomodorini F 45' (+2h)	54	lug.
Bruschette con fragole, noci, caprino F 20'	35	mag.
Burro montato F 10'	124	apr.
Calamari fritti con maionese di lime F 35'	49	feb.
Carpaccio di capesante con spuma alle mandorle F 35' (+12h)	57	ott.
Carpaccio di carote con vinaigrette e salsa di pecorino F 40'	71	apr.
«Chiacchiere» di rombo con salsa di senape e miele F 1h	116	ott.
Cialdine di ceci e pistacchi M 35'	125	gen.
Cipollotti in agrodolce al caramello F 1h (+2h)	124	gen.
Composta di cipolla e zucca F 35'	124	gen.
Cracker di semi misti e guacamole di broccoli F 45'	49	feb.

F Facile **M** Medio **P** Per esperti

Vegetariana Senza glutine

(+h) Il tempo, non operoso, necessario
per lievitazione, marinatura,
raffreddamento

Crema di fave al pecorino e pinzimonio di verdure F 35'	48	giu.
Crema spalmabile di verdure per farciture F 1h10'	125	gen.
Crespelle gratinate vegetariane M 2h30' (+1h)	24	gen.
Crocchette di patate al provolone M 1h15'	65	nov.
Crocchette di rane con bagnet verd M 50'	53	nov.
Crostata al prosciutto M 1h (+2h30')	20	gen.
Crostoni con cavolo nero, pecorino e guanciale F 45'	97	feb.
Crostoni con rape e pecorino F 30'	59	mar.
Crumble con pere, fontina e speck F 1h	116	mar.
Cubetti di soffritto F 10'	125	gen.
Cubi di manzo e petali di cipolla M 4h30'	55	set.
Dadi di sedano rapa croccanti con salsa di gorgonzola e noci F 45'	18	gen.
Fagottini di melanzane, robiola e pomodorini F 1h45' (+1h)	58	lug.
Farinata di ceci con zucchine e menta F 1h (+40')	55	set.
Fichi farciti con fiocchi di latte e tartare di gamberi F 45'	41	set.
Focaccia ad alta idratazione con fichi e culatello M 1h (+9h)	40	set.
Focaccia alla barbabietola M 40' (+2h30')	124	apr.
Focaccia barese M 1h (+3h30')	88	set.
Focaccia con spinacino, stracciatella di burrata e pomodori secchi M 1h (+2h)	53	ott.
Focaccia di Recco M 40' (+2h)	47	mar.
Focaccia farcita M 1h30' (+2h30')	34	giu.
Fricassés M 40' (+30')	26	gen.
Friselle con ortaggi e pecorino F 1h (+2h)	35	giu.
Frittelle saracene con cuore di pecorino F 30' (+30')	20	gen.
Gamberi in pastella con semi di chia e maionese alla paprica M 40'	54	lug.

Gazpacho e fiori di zuccina ripieni fritti M 35'	59	set.
Giardiniera di verdure estive e salsa di girasole F 50'	54	lug.
Gnocchi rapidi di semolino con caprino e salsiccia F 35'	18	gen.
Hummus di carote F 50' (+2h)	124	gen.
Insalata con funghi, cialdine di parmigiano e pane croccante F 35' (+1h)	57	ott.
Insalata di seppie con piselli F 30'	82	giu.
Insalata russa e sottoli di nonna Filomena M 45'	41	dic.
Insalata russa, vitello tonnato e carne cruda all'albese M 1h30' (+12h)	83	dic.
Involtni di fillo e carciofi ed emulsione di carote piccante M 50' (+1h)	22	gen.
Involtni di verdure in carta di riso con salsa piccante alle arachidi F 45'	58	lug.
Kattò di broccoletti F 1h20'	38	dic.
Ketchup F 45'	114	mag.
Maionese di albumi e prezzemolo F 30'	125	gen.
Mazzancolle marinate con vinaigrette di mela verde e spinacino F 30'	63	mar.
Micóoula M 2h (+4h)	98	nov.
Millefoglie di taleggio con salsa di datterini F 30'	24	gen.
Millefoglie di zucchine, pesto di crescione e ricotta mustia F 1h (+1h)	63	mar.
Mondegghili F 40'	176	dic.
Mousse di panna e cavolfiore con caviale e limone F 50' (+1h)	36	nov.
Mousse di tonno F 30' (+12h)	192	dic.
Muffin antispreco F 45'	114	set.
Nervetti M 2h40'	120	nov.
Ostriche con granita di Prosecco M 1h (+12h)	79	dic.
Paarl M 4h	38	mar.
Paccheri fritti ripieni di mazzancolle M 45'	79	dic.
Panatura ai funghi secchi F 10'	125	gen.
Pancake di piselli, coppa di culatello e stracciatella F 40'	53	giu.
Pancake porro e zafferano con caprino e acciuga F 30'	26	gen.
Pan de frizze salato F 1h30'	28	gen.
Pan de sorc M 1h10' (+3h30')	24	mag.

Pane delle Langhe M 1h (+3h)	44 ott.
Pane di farro M 1h (+16h)	36 apr.
Pannocchie arrostiti alla feta e paprica F 35'	59 set.
Panzanella alla greca con ceci, feta e salsa al cetriolo F 30'	26 gen.
Panzerotti di castagne e taleggio M 30'	18 gen.
«Pasqualina» di pasta fillo, carciofi e pecorino F 1h15' (+15')	109 apr.
Pâté di fegatini all'Armagnac M 2h45' (+1h)	186 dic.
Pâté di funghi e tomino F 45' (+2h)	190 dic.
Peperoni arrosto, panatura aromatica e melone marinato F 1h	52 giu.
Pettole M 40' (+1h25')	64 dic.
Piccole «parmigiane» di zucchine M 2h40'	52 giu.
Pitta calabrese M 1h10' (+14h)	22 giu.
«Pizzette» gialle e rosse di sedano rapa F 45'	53 ott.
Plum cake di verdure M 1h35' (+30')	79 dic.
Plum cake di verdure con robiola e ravanelli M 1h40'	62 mag.
Polpette di broccoli con maionese alla 'nduja F 50'	65 nov.
Polpette di melanzane con salsa di pomodoro piccante M 1h	55 set.
Polpette di piselli e salsa di yogurt F 30' (+30')	66 apr.
Ravioli fritti di pollo con chutney di mele M 2h30'	58 mar.
Rotolo di sfoglia con pesto trapanese e ricotta salata F 30' (+30')	24 gen.
Rustici con scamorza e pesto F 50'	50 feb.
Scarola ripiena alla napoletana M 1h (+12h)	71 apr.
Schiacciata di zucchine, cipollotto di Tropea e caciocavallo F 1h (+1h)	58 mag.
Sciatt F 35' (+40')	180 dic.
Seppie scottate su insalata di pesche, cipolle e pomodorini M 35'	59 set.
Sfogliatine ai funghi e fonduta M 1h	83 dic.
Sigari ai ceci ripieni di ricotta e fave M 1h (+30')	48 giu.
Spuma di prosciutto F 35' (+3h30')	188 dic.
Taralli al peperone crusco e hummus di barbabietola M 1h (+7h)	65 nov.
Taralli di Venafrò M 1h (+2h45')	102 lug.
Tartare di gamberi rosa, con «cacciucco» M 1h	116 apr.
Tartellette con robiola, cipolla e timo limone M 50'	63 mar.
Tartine con lardo e chutney di cipollotto al peperoncino F 40'	58 mag.
Terrina di fagiano P 4h (+5h)	117 apr.

Tigelle con agretti, salmone marinato e salsa olandese M 1h30' (+13h)	58 mar.
Tigelle di primavera M 50' (+4h30')	37 mag.
Torta salata di fillo con salsiccia, patate e funghi chiodini M 1h30'	69 nov.
Tortino «alla Norma» M 1h30' (+1h)	48 giu.
Tortino di zucca, gorgonzola e mostarda M 2h20'	69 nov.
Triangoli ripieni di carote, fiori di zuccina e colatura di alici F 1h15'	66 apr.
Uova alla monachina M 1h15'	130 apr.
Vol-au-vent, crema di anacardi e baccalà piccante M 1h (+12h)	63 mag.
Vol-au-vent con spezzatino di agnello e crema di pecorino M 1h	125 ott.
Zucca al forno, in crema e frita M 2h	57 ott.

PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI

pag. Mese

Acquacotta con il cavolo nero F 50'	112 nov.
Anelletti con ragù vegetale M 2h	55 dic.
Bigoli in salsa F 45'	62 dic.
Bruscitt F 3h45'	182 dic.
Calamarata, gallinella, olive taggiasche, pomodoro e mandorle M 1h	85 giu.
Cannelloni prezzemolati al forno con baccalà M 1h40' (+30')	101 set.
Cappellacci pere e provolone M 1h30'	93 ott.
Casoncelli alla bergamasca M 1h20'	162 dic.
Casoncelli con stracchino e fragole M 1h15' (+2h)	34 mag.
Cavatelli integrali con cime di rapa e crema di zucca M 1h (+30')	61 ott.
Crema di carciofi con semi croccanti e sfere di parmigiano F 1h15' (+2h)	83 feb.
Crema di cavolfiore, ceci e speck F 25'	43 gen.
Crema di ceci con scampi e vongole veraci F 40'	48 gen.
Crema di patate, pomodoro e cozze F 1h (+12h)	63 set.
Crema rustica di legumi freschi con scampi F 45'	47 gen.
Crespelle al ragù di anatra F 1h10' (+2h)	34 feb.
Crespelle con besciamella e salmone M 1h	40 dic.
Crespelle di riso con scarola e crema di pecorino M 40'	130 lug.
Cuscus con pesto di rucola, pistacchi e limone F 20'	114 nov.
Cuscus di fichi, feta e olio alle foglie di fico F 50' (+30')	40 set.

Fagottini rosa alla barbabietola M 1h45' (+30')	106 ott.
Fettuccine Alfredo F 15'	74 feb.
Fettuccine con peperoni, olive e cozze F 50'	33 lug.
Fregola allo zafferano, vongole e ricotta salata M 40'	75 apr.
Fusilloni con crema di pecorino, fave e menta F 45'	67 mag.
Garganelli alle zucchine con sugo di fave e pomodoro crudo M 1h40' (+12h)	131 lug.
Garganelli con ragù bianco speziato F 1h50'	50 apr.
Gnocchetti di castagne con cozze e vongole M 30'	48 gen.
Gnocchetti di funghi, burro e salvia M 1h20'	54 feb.
Gnocchi alla romana alla maniera sorrentina F 40' (+1h)	116 mar.
Gnocchi di patate americane con broccoletti e cipolle M 1h30'	43 gen.
Gnocchi di patate e castagne con fonduta sprint di toma F 1h50'	61 ott.
Gnocchi di ricotta con pesto siciliano F 1h	67 mag.
I miei «raviei», ravioli di bietole M 1h30'	39 lug.
Insalata di pasta alla Norma F 45'	100 set.
Jiaozi di pak-choi, funghi e tofu con matcha M 1h30' (+30')	114 dic.
Laganella con carciofi, mentuccia e crema di ceci M 3h40' (+24h)	44 mag.
Lasagna classica F 3h15'	99 mag.
«Lasagna» di verdure, carasau, scamorza e salsa di peperoni M 1h40'	63 lug.
Lasagna di verdure con besciamella alla zucca e gorgonzola M 1h30' (+20')	87 dic.
Lasagnette ricamate M 1h10' (+1h)	96 mag.
Lasagnette verdi con bietole e ragù di pollo M 2h (+40')	109 apr.
Linguine con calamari e pesto di pistacchi al limone F 1h	88 dic.
Linguine con le vongole F 30' (+1h30')	101 set.
Linguine con 'nduja, gamberi marinati e stracciatella F 20'	67 mar.
Malfatti al bagòss F 40' (+2h)	164 dic.
Marubini in brodo P 4h45'	166 dic.
Mezzelune ripiene di ortiche M 2h (+2h)	118 lug.
Minestrone di verdure con pesto e crostini F 1h (+12h)	67 mar.
Orecchiette ai due pomodori M 1h30'	28 set.
Orzo in insalata con zucchine, sedano, mango e feta F 30'	67 mag.
Paccheri al cartoccio con polpo, pomodorini, patate e bisque di crostacei F 1h40'	114 set.
Paccheri con asparagi e zucchine novelle M 1h25'	111 mag. →

Pane di grani antichi P 1h30' (+12h) 43 feb.	
Pane di segale P 1h30' (+6h) 43 feb.	
Pane shokupan P 1h15' (+16h) 42 feb.	
Panigazzi con muscoli spezzini M 1h30' (+1h) 96 mag.	
Panino con caponata e mandorle tostate F 5' 103 giu.	
Panino con caprino, pomodori e prosciutto crudo di Parma F 10' 107 giu.	
Panino con caprino, prosciutto crudo di Parma e melone F 10' 102 giu.	
Panino con filetti di tonno, hummus al curry e limone F 10' 104 giu.	
Panino con prosciutto crudo, brie, mozzarella e burro al tartufo F 10' 106 giu.	
Panino con roast-beef, pomodoro, brie, salsa rosa e Tabasco F 10' 101 giu.	
Panino con salmone affumicato, stracciatella, pera e limone F 10' 105 giu.	
Pansoti alla borragine con salsa di noci e finocchietto M 1h30' 46 mar.	
Pappardelle ripiene di zucca caramellata P 1h30' (+30') 103 ott.	
Parmigiana che vuole diventare un ramen M 2h15' 109 feb.	
Parmigiana di melanzane M 2h30' (+20') 111 lug.	
Passatina di ceci con umido di calamari F 1h30' 74 nov.	
Pasta, fagioli e zucca F 45' 44 gen.	
Pasta, patate e colatura di provola F 1h15' 104 ott.	
Pasta all'amatriciana F 30' 105 ott.	
Pasta con cavolfiore, porro, cipollotto e ricotta salata F 45' 18 mar.	
Pasta con crema di patate al limone e fonduta di provola F 45' 94 giu.	
Pasta e patate alla Borghese F 50' 14 nov.	
Pasta in bianco F 45' 106 ott.	
Pasta miso e fagioli F 40' 110 feb.	
Patate, riso e cozze M 1h (+2h) 30 mar.	
Patate alla panna con cipolle caramellate, salsiccia e taleggio F 2h30' 37 nov.	
Pici all'aglione con briciole di pane M 1h45' 97 feb.	
Pisarei con gazpacho di peperoni M 1h15' (+12h) 125 ott.	
Pizzoccheri M 45' 43 gen.	
Pizzoccheri bianchi della Valchiavenna M 45' (+30') 180 dic.	
Pizzoccheri d'estate F 40' 100 set.	
Polenta con erbe e uovo al padellino F 1h 111 nov.	
Polenta morbida con panna e burro salato F 50' 36 nov.	
Quadretti con la cunza in brodo di manzo e faraona M 4h30' 132 dic.	
Ravioli di borragine con salsa alle mandorle M 1h10' (+1h) 57 giu.	

Ravioli di carciofi e ricotta con pesto e calamari M 1h20' (+4h) 79 feb.	
Ravioli di genovese in brodo M 1h10' (+6h) 87 dic.	
Ravioli rustici di carne e amaretti M 1h40' 74 nov.	
Rigatoni con la salsiccia... a mare F 40' 112 nov.	
Riso in cagnone con filetti di pesce persico F 30' 168 dic.	
Risotto ai funghi con formaggio di capra e nocciole alla paprica F 50' 63 set.	
Risotto ai mirtilli, taleggio e speck croccante M 50' 61 ott.	
Risotto al broccolo romanesco, acciughe e pecorino F 45' 43 gen.	
Risotto al burro acido, burrata e speck F 30' (+12h) 53 feb.	
Risotto al caprino, bergamotto e aringa affumicata F 25' 68 mar.	
Risotto alla campagnola F 30' 122 nov.	
Risotto all'acqua di Grana Padano e grani di senape con polpettine di salsiccia M 1h15' 116 ott.	
Risotto alla robiola, spinaci saltati e capperi fritti F 35' 57 giu.	
Risotto alle carote con caprino e cioccolato F 1h 116 set.	
Risotto alle fragole M 45' 35 mag.	
Risotto all'erba maresina con ceviche di alalunga M 1h (+2h) 124 ott.	
Risotto al Martini, agrumi e canestrelli M 1h10' (+2h) 72 nov.	
Risotto con crema di melanzane, mozzarella di bufala affumicata e pomodoro M 1h30' (+3h) 44 set.	
Risotto con melanzane F 1h 34 giu.	
Risotto con pecorino, asparagi e guanciale croccante F 30' 75 apr.	
Risotto con pesto di spinaci e «carpaccio» di mele F 45' 112 mag.	
Risotto con robiola di capra, prugne e fiori di zucca F 1h (+1h) 63 lug.	
Scialatielli al profumo di limone M 50' (+20') 124 apr.	
Sformato di pasta alla Nerano F 1h45' 111 lug.	
Sformato di tagliatelle al forno M 1h30' (+1h20') 106 ott.	
Signorine con agliata alle noci e maggiorana F 40' 119 set.	
Soba al tè freddo Oolong con zucca e parmigiano F 30' (+1h) 116 dic.	
Soli di maiale e cavolo in brodo aromatico M 1h10' 53 feb.	
Spaghetti alla chitarra ai due pomodorini F 50' 99 set.	
Spaghetti all'aglio nero F 30' 114 feb.	
Spaghetti al crudo di spigola F 30' (+12') 39 dic.	

Spaghetti al profumo di rombo F 1h15' 122 mar.	
Spaghetti vento di Sicilia F 30' 124 ott.	
Spaghettoni al limone F 40' (+12h) 101 set.	
Spaghettoni allo scalogno, limone e mandorle F 40' 63 lug.	
Spaghettoni con sugo di pomodorini confit, zenzero e tartare di gamberi M 1h30' 57 giu.	
Strudel salato con spinacini, pancetta e Stelvio M 1h (+2h30') 131 lug.	
Tagliatelle al ragù F 2h30' 100 set.	
Tagliatelle coi funghi M 45' 47 gen.	
Tagliatelle fresche con salsiccia, friggittelli e cialde di parmigiano F 25' 43 gen.	
Tagliatelline in brodo di manzo, gallina e lingua M 4h30' 130 dic.	
Tagliolini ai funghi finferli, timo e speck F 45' 120 nov.	
Tagliolini ai funghi porcini F 30' 104 ott.	
Timballa di agnolotti P 3h (+1h) 53 nov.	
Timballo di bucatini, sugo e polpettine M 2h30' 46 gen.	
Timballo di pasta gramigna con gorgonzola e verdure M 1h30' 44 gen.	
Timballo di riso ai piselli con prosciutto e caprino M 1h30' 46 gen.	
Toast con cime di rapa e pecorino di Pienza F 45' 41 feb.	
Toast di coniglio, genovese di fegatini e cavolo cappuccio M 4h (+12h) 41 feb.	
Toast di peperoni alla brace e salsa tonnata M 1h30' 41 feb.	
Toast di prosciutto cotto, raclette e giardiniera F 15' 41 feb.	
Toast di spalla cotta, rafano, fontina F 15' 41 feb.	
Torta con crema di piselli e uova barzotte M 1h10' (2h) 15 apr.	
Torta di crespelle alla curcuma con formaggi e verza M 2h15' (+2h) 34 feb.	
Torta salata con piselli, carote e uova di quaglia M 1h10' (1h) 15 apr.	
Tortelli di caprino alle erbe, crema di fave e crumble di focaccia M 1h30' (+1h) 75 apr.	
Tortellini alla noce moscata M 4h (+10h) 103 ott.	
Tortellino tradizionale di Castelfranco Emilia in brodo di cappone P 5h (+24h) 130 dic.	
Trenette mantecate al pecorino e fagiolini F 25' 63 set.	
Trofie al pesto gelato F 1h 101 set.	
Vincisgrassi M 3h15' 60 dic.	
Ziti alla genovese F 2h 106 ott.	
Zuppa al cocco con pesce e verdure M 1h 116 dic.	
Zuppa alla pavese F 15' 178 dic.	
Zuppa gallurese F 45' 48 gen. →	

SECONDI DI PESCE

pag. Mese

Acciughe impanate, zucchine «alla scapece» e salsa di yogurt M 50' (+12h)	59	giu.
Aragosta glassata all'arancia e finocchi arrosto M 45'	92	dic.
Baccalà con pomodorini confit e fagiolini F 1h20'	112	mag.
Branzino al sale con fagiolini e beurre blanc al lemon grass F 1h10'	62	giu.
Calamaro con pancetta croccante e crema di piselli F 25'	68	gen.
Capesante multicolori gratinate M 45'	59	gen.
Cappon magro scomposto M 1h40'	78	nov.
Cozze con pomodoro, sedano e birra al sale F 35'	96	lug.
Dentice al forno con cannellini al verde F 40'	35	giu.
Dentice al forno con scalogni F 1h10'	62	gen.
Dentice al forno, funghi misti, mele e broccoli F 1h	65	ott.
Filetti di persico fritti con salsa agrodolce M 25'	64	gen.
Filetti di rombo con broccoli e cime di rapa M 1h10'	121	mar.
Filetto di ombrina su patate dolci e mousse di mela F 50'	72	mar.
Filetto di rana pescatrice e pancetta con «ragù» di melanzane e pomodori M 1h	67	set.
Fish burger di sgombero, cipolla, spinacino e senape al miele F 1h15'	67	set.
Gallinella al forno con panatura croccante alle vongole M 50'	72	mag.
Gamberoni e scampi grigliati con «catalana» di verdure F 25'	33	lug.
Gamberoni roll con crema al limone e cavolo cappuccio F 50'	95	giu.
Hamburger di sgombero in panini al latte con fiori di zucca in pastella M 1h15' (+3h)	69	mag.
Insalata con mango, avocado e mazzancolle F 25'	68	gen.
Insalata di totani, rucola, fichi e semi misti tostati con salsa al limone F 45'	41	set.
Involentini di sarde a beccafico M 1h	58	feb.
Julienne di seppie croccanti con salsa all'arancia e spinaci F 30' (+1h)	78	nov.
Merluzzo in crema di zucca, zenzero e curry F 45'	65	ott.
Milanese di pesce spada M 40'	44	set.
Moscardini speziati in umido con patate e fagioli misti M 2h	59	gen.
Ombrina al forno con finocchietto e zafferano F 1h	68	lug.
Orata agli agrumi in forno M 45'	72	mar.

Orata alla piastra con insalata fresca di cetrioli e friggittelli F 20'	33	lug.
Orata aromatica con cipollotti colorati F 50'	59	gen.
Pagello al forno e cime di rapa F 45'	92	dic.
Polpetti in umido con ceci e rosmarino F 1h	67	set.
Polpettine di orata su polentina morbida M 2h	78	nov.
Polpo alla griglia con pesto aromatico F 30'	120	set.
Polpo alla piastra con pere, noci e sedano M 1h30'	65	ott.
Polpo con salsa di miso e purè di patate dolci M 1h15'	58	feb.
Rana pescatrice con sughetto al cocco e curry F 35'	72	mar.
Rana pescatrice marinata con la barbabietola M 40' (+3h)	127	ott.
Rombo alle olive e schiacciata di patate F 1h	68	gen.
Salmone affumicato con cavolo viola e germogli di senape M 1h (+24h30')	115	ott.
Salmone in crosta con patate e salsa al vino M 1h15'	60	gen.
Sarde agli agrumi con cime di rapa M 1h30'	62	gen.
Sarde fritte e caponata M 1h	48	apr.
Sardine alla griglia con olio al coriandolo F 20'	64	gen.
Scampi in padella con burro al Cognac M 1h	92	dic.
Seppie ripiene al forno M 1h40'	60	gen.
Sgombero laccato, pak-choi e yogurt M 35'	80	apr.
Spiedini di polpo e taccole con salsa di rabarbaro e lamponi M 1h20'	62	giu.
Spiedini di seppie con insalata all'arancia F 45'	80	apr.
Stoccafisso «accomodato» M 2h	46	mar.
Tagliatelle di calamari con gamberi rossi e salsa al frutto della passione F 40'	33	lug.
Tartare di ricciola con sorbetto al limone, gin e pepe F 25' (+2h)	33	lug.
Tempura mista di baccalà mantecato e verdure M 1h	66	gen.
Tonno grigliato, patate e maionese al mirtillo F 1h	50	apr.
Tonno scottato con «caponata» di verdure F 1h10'	72	mag.
Totani ripieni, ciuffi e anelli di cipolla fritti M 1h30'	68	lug.
Triglie al pomodoro F 35'	62	gen.
Triglie e pomodori secchi in vasocottura F 35'	58	feb.
Triglie in panatura piccante e bietole colorate alla vaniglia F 30'	80	apr.
Zucchine ripiene di pesce M 1h15'	64	gen.

Zuppa di pesce M 1h30'	48	apr.
Zuppetta di branzino, cozze e gamberi M 1h	67	lug.

VERDURE/VEGETALI

pag. Mese

Asparagi gratinati con mimosa di uovo F 40'	84	apr.
Bambù alla giudia M 25'	111	feb.
Bavarese di cavolfiore e verdure M 1h	81	gen.
«Bistecche» di finocchio al burro F 25'	69	ott.
Capunet vegetariani con lenticchie e verdure F 1h	76	mar.
Carciofi farciti di scampi con pesto e maionese al dragoncello M 1h	81	feb.
Carciofi in pastella aromatica e salsa chimichurri alle more M 50'	95	dic.
Carciofo alla giudia, tuorlo e quinoa M 50' (+39h)	81	feb.
Cardi alla besciamella F 2h	53	nov.
Carote al burro, yogurt al curry affumicato e melagrana F 35'	82	nov.
Carote con crema bruciata M 1h	114	feb.
Cavolo cinese al cartoccio F 3h15'	80	gen.
Ciambotta cilentana F 1h15'	110	lug.
Cipolle al sale con tonno, olive e salsa al prezzemolo F 1h15'	79	gen.
Cipolle ripiene M 45'	47	mar.
Cipolle ripiene di champignon e nocciole M 2h (+4h)	82	nov.
Cipollotti grigliati e brasati F 1h50'	66	giu.
«Clafoutis» di topinambur gratinato M 1h	78	gen.
Cotolette di cavolfiore F 30'	78	gen.
Crostone al burro e aceto con crema di piselli e rucola F 30'	76	mag.
Crostoni con peperoni alla birra ambrata, robiola di bufala e fragoline di bosco F 1h	96	lug.
Fagioli all'uccelletto F 45' (+8h)	98	feb.
Fagiolini al miele e senape F 20'	44	set.
Finocchi arrostiti con pancetta e salsa verde F 30'	80	gen.
Finocchio ai fiori di sambuco F 15'	114	nov.
Fiori di zucca ripieni di ricotta, maggiorana e limone gratinati M 40'	76	mag.
Friggittelli con pappa al pomodoro F 1h	110	lug.
Indivia belga e besciamella allo zafferano F 1h	84	apr.
Insalata con sfere di formaggio e speck, melone, erbe e chips di pane di segale F 25'	119	lug.
Insalata di arancia e pompelmo con salsa di ribes F 30'	80	gen.

Insalata di asparagi con spuma d'uovo alla bernese M 1h116 giu.	
Insalata di fagioli e limoni F 30'95 giu.	
Insalata di orzo e verdure F 1h79 gen.	
Insalata di pesche all'anice, pomodori e cipolla all'aceto F 40'72 lug.	
Insalata di quinoa con cavolo cappuccio e anacardi F 30' (+15')84 gen.	
Insalata freschissima di cetrioli misti e fichi F 30' (+24h)71 set.	
Insalatina di zucca e cavolfiore croccante F 25'124 gen.	
La caponata di Alain Ducasse F 6h100 apr.	
La caponata di Alberto Landgraf F 1h101 apr.	
La caponata di René Redzepi P 8h40'99 apr.	
Lattuga, panna e fragole F 45'35 mag.	
Melanzane al forno con cuscus e verdure F 50'66 giu.	
Omaggio a Cipriani: carpaccio di anguria arrosto e «maionese» di pinoli M 50' (+20h)72 lug.	
Pak-choi con maionese ai grani di senape e crema di zucca arrosto F 50'117 ott.	
Pane cotto con i friarielli F 30'124 ott.	
Parmigiana di cardi M 2h30'78 gen.	
Parmigiana di melanzane M 1h15'33 ott.	
Patata dolce arrostita, caprino, 'nduja ed erbe aromatiche F 1h76 mag.	
Patate arrosto con crema di yogurt alla paprica F 1h76 mar.	
Patate arrosto con pesto di verza, grano saraceno e casera F 50'61 feb.	
Polpettone di fagiolini F 1h10'110 lug.	
Polpettone di verdure, spinaci e caciocavallo con crema di barbabietola F 1h45'76 mar.	
Porri brasati con salsa di panna acida F 50'95 dic.	
Ricotta, zucchine, basilico e pesto di mandorle F 20'84 giu.	
Sauté di cardoncelli e porcini, peperone e fagioli F 45'72 set.	
Sedano rapa arrosto con crema di mandorle e polvere di caffè M 1h15'82 nov.	
Sformatino di peperone e salsa di zucchine M 1h30'82 gen.	
Straccetti di melanzana affumicata alla paprica F 1h (+30')114 set.	
Strudel di pasta matta e verdure primaverili F 1h20' (+1h)84 apr.	
Tartare di cavolo viola con salsa alla barbabietola F 20' (+30')69 ott.	
Tarte tatin di cavolini M 1h30'61 feb.	
Tatin di pomodori ripieni M 1h30' (+1h)71 set.	

Tegame di verdure ripiene F 1h50'66 giu.	
Teglia di carciofi, carote, pastinaca e crema di pecorino F 1h62 feb.	
Teglia di cipolline gratinate F 1h79 gen.	
Teglia di verdure al forno e ricotta salata F 35'69 ott.	
Timballo di patate, provola e cipolle agrodolci M 2h30'81 gen.	
Tris di funghi porcini M 1h120 nov.	
Verdure con ripieno fondente F 1h82 gen.	
Verdure in pastella con maionese alle erbe e birra bianca F 1h (+1h)96 lug.	
Zucchine trombetta fritte con salsa agrodolce M 25'72 lug.	

SECONDI DI CARNE, UOVA E FORMAGGIO

pag. Mese.

Agnello alle erbe con taccole, cipollotti e patate novelle F 45'88 apr.	
Albicocche aromatizzate, pesche e formaggio di capra F 35' (+12h)74 giu.	
Alette di pollo fritte con «tzatziki» all'aglio nero M 1h80 mag.	
Animella a scapece F 1h111 feb.	
Arrosto di coniglio arrotolato con pancetta e fave P 1h40'108 apr.	
Arrosto di vitello con funghi e pere cotte F 4h30'99 dic.	
Arrosto di vitello con salsa al brandy e pak-choi F 1h30'79 mar.	
Bavaria Blu Bergader, fichi e cipolla caramellata F 25'90 nov.	
Bitto stagionato, pane alle noci e miele alla senape F 1h (+30')92 apr.	
Bocconcini di pollo alla birra bionda con cipollotti, albicocche, lime, menta e arachidi F 45'96 lug.	
Bocconcini di vitello all'ungherese con rotolo alle tre polente P 2h30' (+5h)117 lug.	
Bocconi di agnello con carciofi e lunette di semolino al pecorino F 1h30' (+1h)98 gen.	
Budino d'uovo al vapore con lenticchie rosse, salsa di soia e gamberetti F 40'118 dic.	
Cappello del prete e zucca arrosto F 3h86 nov.	
Caprino in forma al gin, limone e finocchietto F 25' (+12h30')78 ott.	
Carré di agnello in crosta di erbe con carciofi M 30'99 dic.	
Carré di maialino al forno, salsa al Porto e patate al curry M 1h30'92 gen.	
Castelmagno con patata americana e burro di arachidi F 40'78 ott.	
Cima ripiena P 3h (+3h30')62 dic.	
Coniglio con crema di peperoni, olive e capperi M 2h76 set.	

Coniglio dissossato arrosto alla diavola con cime di rapa ripassate P 3h30' (+15')117 ott.	
Coniglio in umido F 1h20'96 gen.	
Coppa di maiale con baba ganoush e fichi F 1h10'76 set.	
Cordon bleu di melanzana M 45' (+20')70 giu.	
Cosce di pollo alla birra e patate al rosmarino F 50' (+1h)74 ott.	
Cosce di pollo marinate allo yogurt e cavolini di Bruxelles F 40' (+3h)117 mar.	
Coscia di agnello con arance F 1h25'48 apr.	
Coscia d'oca arrosto F 2h30'92 ott.	
Costata di manzo alla piastra F 25'102 nov.	
Costata Ribeye alla piastra F 20'102 nov.	
Costine di maiale glassate alla senape e miele con champignon e cavolfiore M 3h15'116 ott.	
Costine di maiale laccate con cipolline e salsa barbecue M 2h30' (+30')80 mag.	
Costine di maiale marinate con sedano rapa e «maionese» di mele M 2h (+12h)86 nov.	
Costolette di agnello impanate con salsa di yogurt e menta F 45' (+1h)76 lug.	
Cotolette di tommini con misticanza, mele e frutta secca M 40' (+1h)92 apr.	
Crema di pomodoro, ricotta affumicata e sorbetto di ciliegini F 45' (+12h)80 lug.	
Crostone, uovo, pesto di fave e piselli e peperone crudo F 50'132 apr.	
Culatata di bue stufata M 4h54 nov.	
Emmentaler fritto con insalatina e composta di mele, sedano e arancia M 1h78 ott.	
Fagottini di pollo con casera, prezzemolo, limone e carciofi fritti F 1h15' (+2h)82 feb.	
Faraona ripiena di salsiccia e cardoncelli M 1h30'99 dic.	
Fegato alla milanese F 25' (+1h)100 gen.	
Filetto di fassona con salsa al vino bianco e spinaci scottati M 1h80 mag.	
Filetto di maiale bardato, con porri e crema di topinambur e patate M 1h30'74 ott.	
Filetto di maiale con pancetta, erbe aromatiche e salsa di fragole M 40'35 mag.	
«Fonduta» fredda di caprino al limone con frittelle di bietole M 35'80 set.	
Formaggio fondente su carpaccio di ananas F 30' (+1h)74 giu.	
Frittata alla pizzaiola F 1h (+1h)124 gen.	
Frittata con cime di rapa e scamorza F 45'79 mar. →	

Frittata di spaghetti M 40' 	132 apr.
Frittata savoiarda F 1h30'	96 gen.
Galeto al primo canto M 1h10' (+12h) 	99 gen.
«Gelato» di pecorino, pane carasau e riduzione di mirto F 20' (+8h) 	103 dic.
Gorgonzola con mousse di formaggio e cozze F 30' 	85 mar.
Hamburger di manzo con fichi, stracciatella e cipolle caramellate F 1h	41 set.
Il gran bollito misto M 3h10' (+8h) 	92 mar.
Insalata di gallina F 3h15' (+12h) 	110 lug.
Involntini di vitello ripieni di salsiccia e castagne M 45'	74 ott.
Involntini impanati di maiale, prosciutto e fontina F 45' (+15')	80 mar.
Kebab di lingua e ananas, yogurt e bietole M 3h15' 	76 set.
Lesso impanato M 30'	92 gen.
Manzo alla California F 3h40'	177 dic.
Mozzarella di bufala con melanzana arrosto, cucunci e cipolla F 40' 	80 lug.
Mozzarella in carrozza M 1h15' 	85 mar.
Ossobuco alla milanese F 2h35'	174 dic.
Pacchettini di scamorza e bietole con salsa chili F 1h30' 	74 giu.
Patate schiacciate al teleggio e speck F 1h15' 	80 set.
Pera poché su panna cotta al pecorino, con foglie di pane croccante al rosmarino M 1h10' (+1h20') 	116 set.
Petto d'anatra all'arancia e nocciole F 1h (+2h) 	86 nov.
Petto d'anatra arrosto con mela e cannella M 35' (+40') 	94 gen.
Pollo all'ananas F 50' (+12h)	26 feb.
Pollo alla Stefani F 45' 	172 dic.
Pollo marinato con lo yogurt F 1h (+2h) 	129 ott.
Polpette aromatiche al forno con salsa chimichurri F 1h (+1h)	70 giu.
Polpette di manzo con agrodolce di frutta essiccata e cacao F 30' 	66 feb.
Polpette svedesi F 45'	42 dic.
Provola silana dorata alla paprica, con misticanza e patate M 1h 	80 lug.
Pulled pork e millefoglie di patate M 2h50'	66 feb.
Raspadura con insalata di frutta invernale e salsa di arancia F 20' 	103 dic.
Ricotta F 10' (+2h15') 	23 lug.
Ricotta al forno, lattughini alla salsa verde e pomodorini F 50' 	84 mag.
Roast-beef su carpaccio di pere al gorgonzola F 35' 	66 feb.

Robiola di Roccaverano con castagne, cavolfiore e salsa di lamponi F 1h 	90 nov.
Rocher di crescenza ai tre sapori F 25' (+30')	103 dic.
Rosticciata di patate e carne lessa con insalata di cavolo e speck croccante M 1h30'	118 lug.
Scaloppine fumé ai pomodori secchi F 30'	100 gen.
Scottiglia M 2h30'	97 feb.
Sedani ripieni M 1h10'	97 mag.
Soufflé di Gruyère con gelato alla vaniglia M 1h30' 	84 mag.
Sovracosce di pollo ripiene con agretti M 1h	88 apr.
Spezzatino di pollo con salsa di latte al curry e limone F 1h10'	112 mag.
Spiedini di controfiletto al Madera e purè di sedano rapa F 1h30' (+2h) 	94 gen.
Spiedini di involtini di lonza, prosciutto e provolone F 40'	76 lug.
Stracchino e pecorino con Marsala F 30' (+4h) 	85 mar.
Supreme di pollo con champignon, tartufo nero e dragoncello F 1h	50 apr.
T-bone alla piastra F 25' 	102 nov.
Tagliata di fassona con salsa di verdure F 1h15' 	76 lug.
Tagliere valdostano con pane nero e composta di fichi M 1h30' (+2h30') 	80 set.
Tamagoyaki di ceci M 25' 	109 feb.
Tartare di manzo alle verdure sott'olio e crostini al parmigiano F 30'	100 gen.
Tartare di manzo, «sbrisolona» al parmigiano e maionese al curry F 50'	70 giu.
Tartare mare e monti F 45' (+12h)	111 feb.
Teglia di verdure con uovo F 40' 	116 mar.
Toma di capra, composta di rabarbaro e pane di segale croccante F 25' 	84 mag.
Tomaxelle F 1h25' (+20')	96 mag.
Torta di carne e zucca M 1h50' (+1h)	96 gen.
Torta di formaggi M 1h (+30') 	92 apr.
«Torta» d'uovo, speck e piselli M 1h30' (+30')	88 apr.
Tortino di fontina, verza e pane M 40'	90 nov.
Trippa di san Bassiano F 3h45' 	170 dic.
Uova alla coque con fava di cacao e cracker dolci M 50' 	130 apr.
Uova in cocotte con uova di lompo F 15' 	132 apr.
Uova in nido di cime di rapa e ricotta salata F 30' 	94 gen.
Uova sode marinate nel tè F 30' (+5h) 	128 ott.
Uovo affogato, tortino di patate e salsa ai porri M 50' 	92 gen.

DOLCI, BEVANDE

pag. Mese

Accidentally Gb (cocktail) F 8'	18 lug.
Baba-misù M 1h10' (+2h) 	103 mar.
Baci di Cova F 50' (+2h30') 	138 dic.
Banane caramellate con panna e melagrana F 1h 	36 nov.
Bar/Giani bubbles (cocktail) F 8'	18 set.
Bigné craquelin con crema alla nocciola P 3h 	115 gen.
Biscotti bicolori M 1h20' (+1h30')	44 dic.
Biscotti caviadini F 50' (+30') 	169 dic.
Biscotti di frolla montata M 50' 	128 nov.
Biscotto di Savoia allo zabaione M 1h30' 	54 nov.
Bon bon energetici F 1h (+1h) 	114 feb.
Brioche farcita alle mandorle e pistacchi P 1h30' (+3h30') 	110 apr.
Bruschette alla frutta mista F 20' 	116 gen.
Buccellato di Lucca M 1h40' (+3h) 	64 dic.
Budini cremosi al cioccolato bianco e limone M 2h (+2h) 	110 gen.
Carpaccio di kiwi F 25' 	116 gen.
Cassatina ai lamponi M 1h30' (+7h) 	78 giu.
Castagnaccio con panna montata M 1h15' 	98 feb.
Cestino di sfoglia con fichi e mirtili M 1h30' (+2h) 	38 set.
Charlotte al tiramisù M 1h50' (+3h) 	104 mar.
Cheesecake alla vaniglia con pesche arrostate F 40' (+2h30')	84 lug.
Cheesecake con fichi e uva rosata F 1h40' (+4h)	39 set.
Ciambella bigné con crema al cioccolato P 2h40' (+3h)	111 gen.
Ciambella con castagne e yogurt M 1h15' 	69 feb.
Ciambella speziata delle feste F 2h30' 	50 dic.
Confettura e biscottini M 2h (+30') 	112 gen.
Coppa Tognazzi F 25' (+2h) 	93 ott.
Crema al caramello F 20' (+15') 	140 dic.
Crema al pistacchio F 30' (+30') 	136 dic.
Crema catalana F 30' (+3h) 	43 mag.
Crema cotta frita F 40' (+4h) 	116 mar.
Crema pasticciera alla panna con frutti di bosco e sfoglia caramellata F 35' 	88 mag.
Croccante di mandorle e pinoli con cremoso limone e timo e pere al pepe P 1h 	89 mar.
Croquembouche con crema pasticciera al mandarino, biscotti e caramello P 3h45' 	107 dic.
Crostata-misù M 2h15' (+3h) 	105 mar.
Crostata Banana Giò M 1h30' (+11h) 	111 nov. →

