

F.LLI TORCINELLI

FORNELLO PRONTO

ORDINAZIONI: Whatsapp 375.5336156 

CONSEGNA A DOMICILIO: minimo d'ordine 35€

GRATUITA nel quartiere (entro 2.5km)

2,50€ di contributo per i quartieri vicini (fino a 5.0km)

5,00€ di contributo per i quartieri lontani (fino a 7.5km)

Controllate la distanza da F.lli Torcinelli su Google Maps per conoscere i costi di consegna.

RITIRO: sconto del 10%

in Corso di P.ta Vigentina 38, su appuntamento dal Lunedì al Sabato

LE CARNI

cottura da ultimare in forno/griglia/padella

TORCINELLI - 6 Pz. 10,00
involtini di quinto quarto d'agnello

BOMBETTE - 6 Pz. 9,00
di capocollo di maiale

SUPER BOMBETTE - 20 Pz. 25,00
di capocollo di maiale

ZAMPINA PUGLIESE - 3 Pz. 8,00
salsiccia di vitello e maiale

GRIGLIATA MISTA 11,00
1 Zampina/ 3 Bombette/ 2 Torcinelli

LE SPECIALITA'

FAVE E CICORIA 7,00

FOCACCIA BARESE (intera 20 cm) 10,00

PIATTI DEL GIORNO
seguici su Instagram o scrivici su WhatsApp!

I CONTORNI da scaldare

CICORIA SALTATA 4,00

CIAMBOTTA DI STAGIONE 4,00

PATATE AL FORNO 3,50

LE CONSERVE GENTILE

CARCIOFINI sott'olio 4,00

FRIARIELLI sott'olio 3,50

VINI e BIRRA

NEGROAMARO 14,00
Puglia - Tenute Rubino

PRIMITIVO 14,00
Puglia - Tenute Rubino

TIMOTEO Sangiovese 14,00
Colli Pesaresi - Di Sante

DON BARBE' Barbera ferma 14,00
Pavia - La Rocchetta di Mondondone

BASTIAN CONTRARIO Montepulciano 18,00
Marche - La Marca di S.Michele

LE GRAZIE Montefalco Rosso 18,00
Umbria - Villa Mongalli

GIGLIO Bianchetto del Metauro 14,00
Colli Pesaresi - Di Sante

NEGROAMARO ROSATO 14,00
Puglia - Tenute Rubino

Peroni / Raffo Bott. 33cl 2,50

F.LLI TORCINELLI

FORNELLO PRONTO

F.A.Q.

Entro che ora posso fare un ordine per cena?

Per ricevere l'ordine a ora di cena scrivici entro le 16.00 del giorno stesso.

Entro che ora posso fare un ordine per pranzo?

Per ricevere l'ordine a ora di pranzo scrivici entro le 20.30 del giorno prima.

Gli orari indicati sono validi anche per il ritiro?

Sì. Per richieste specifiche scrivici e faremo il possibile per accontentarti.

Posso ordinare anche piatti caldi da portare via?

Certamente. Passa a trovarci o scrivici per concordare un orario di ritiro.

I NOSTRI CONSIGLI

Grazie per aver scelto i prodotti di F.Lli Torcinelli.

Li abbiamo selezionati tra importanti realtà gastronomiche italiane e preparati per voi.

Di seguito alcuni consigli per gustarli al meglio a casa vostra.

LE CARNI

TORCINELLI

Involtini di quinto quarto d'agnello

BOMBETTE

Bombette di capocollo di maiale

ZAMPINA PUGLIESE

Salsiccia di vitello e maiale

Suggerimenti per ultimare la preparazione

preriscaldate il forno a 250° in modalità ventilato
aggiungete un filo d'olio
infornate per 7-8 minuti circa

oppure

cuocete in padella con un filo d'olio EVO

oppure

terminate la cottura in griglia, elettrica o su BBQ

FOCACCIA BARESE

Scaldate la focaccia in forno preriscaldato a 180°
per pochi minuti.

LE SPECIALITA'

FAVE E CICORIA

Portate a ebollizione dell'acqua in una pentola.

Spegnete il fuoco e immergete il sacchetto
sottovuoto per circa 5 minuti.

Oppure

Aprirete il sacchetto e trasferire il contenuto in un
piatto fondo.

Scaldate in forno a microonde per 2 min. a 750w

I CONTORNI

CICORIA E CIAMBOTTA

Potete scaldarla in forno ventilato a 250° per 7-8
minuti o in microonde a 750w per 1 minuto
o in padella per 2 minuti

PATATE

Potete scaldarle in forno a 250° per 7-8 minuti

ALLERGENI ALIMENTARI



1 GLUTINE



2 LATTICINI



3 LUPINI



4 CROSTACEI



5 FRUTTA A GUSCIO



6 MOLLUSCHI



7 SEDANO



8 UOVA



9 PESCE



10 SENAPE



11 ARACHIDI



12 SESAMO



13 SOIA



14 ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI

LE CARNI

TORCINELLI
involtini di quinto quarto d'agnello

BOMBETTE
di capocollo di maiale

1

ZAMPINA PUGLIESE
salsiccia di vitello e maiale

1,2

LE SPECIALITA'

FAVE E CICORIA

FOCACCIA BARESE

1,2

I CONTORNI

CICORIA

CIAMBOTTA 5,7

PATATE AL FORNO

LE CONSERVE GENTILE

CARCIOFINI sott'olio

14

FRIARIELLI sott'olio

14