

F.LLI TORCINELLI

FORNELLO PRONTO

ORDINAZIONI: Whatsapp 375.5336156



CONSEGNA A DOMICILIO

A Milano, gratuita oltre 35€ - Ordine entro le 16.00 per consegna la sera stessa.
Fuori città, con contributo a partire da 5€ per ordini oltre 50€.

RITIRO

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

Per gustare i PIATTI CALDI appena fatti o i nostri PANINI
passa a trovarci e prendili da ASPORTO!

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

I CONTORNI

da scaldare

CICORIA SELVATICA 4,00

PATATE AL FORNO 3,50

LE CONSERVE GENTILE

CARCIOFINI sott'olio 4,00

FRIARIELLI sott'olio 3,50

SCAROLA al naturale 3,50

VINI e BIRRA

NEGROAMARO TERRAMARE 13,00
Puglia - Feudi di Guagnano

PRIMITIVO TERRAMARE 14,00
Puglia - Feudi di Guagnano

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 15,00
Puglia - Feudi di Guagnano

Peroni / Raffo Bott. 33cl 2,50

ISTRUZIONI



I NOSTRI CONSIGLI

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

Li abbiamo selezionati con cura 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

I CONTORNI

CICORIA SELVATICA

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 NOVELLE

Potete scaldarle in forno a 250° per 7-8 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

Aprite il sacchetto e trasferite il contenuto in un piatto fondo.

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

FOCACCIA BARESE

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

ALLERGENI



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

ZAMPINA PUGLIESE
salsiccia di vitello e maiale

1

1,2

LE SPECIALITA'

FAVE E CICORIA

FOCACCIA BARESE

1,2

I CONTORNI

CICORIA SELVATICA

PATATE AL FORNO

LE CONSERVE GENTILE

CARCIOFINI sott'olio

FRIARIELLI sott'olio

SCAROLA al naturale

14

14

14