

Le selezioni e gli antipasti	Prima di servire	Come conservare
Selezioni di prosciutti	Togliere dal frigo <b>20 minuti</b> prima di servire	In frigo per 2/3 giorni
Selezioni di salumi italiani	Togliere dal frigo <b>20 minuti</b> prima di servire	In frigo per 2/3 giorni
Selezioni di formaggi	Togliere dal frigo <b>20 minuti</b> prima di servire	In frigo per 2/3 giorni
Tartare di manzo tradizionale	Togliere dal frigo <b>20 minuti</b> prima di servire	In frigo per 1/2 giorni
Tartare di tonno alla Catalana	Togliere dal frigo <b>20 minuti</b> prima di servire	In frigo per 1/2 giorni <b>Pesce preventivamente abbattuto da non congelare</b>
Tataki di tonno con insalatina di finocchi arance ed olive	Togliere dal frigo <b>20 minuti</b> prima di servire	In frigo per 1/2 giorni <b>Pesce preventivamente abbattuto da non congelare</b>
Torta rustica castagne, taleggio e guanciale	Passare in forno preriscaldato a <b>200°</b> per <b>8 minuti</b> con la vaschetta di consegna, non usare microonde	In frigo per 2/3 giorni Possibile congelare
Torta rustica scarola, pinoli ed uvetta	Passare in forno preriscaldato a <b>200°</b> per <b>8 minuti</b> con la vaschetta di consegna, non usare microonde	In frigo per 2/3 giorni Possibile congelare
I Primi	Prima di servire	Come conservare
Lasagna al ragù classico	Passare in forno preriscaldato a <b>200°</b> per <b>8/10 minuti</b> con la vaschetta di consegna, non usare microonde	In frigo per 2/3 giorni Possibile congelare
Lasagna in bianco ai carciofi	Passare in forno preriscaldato a <b>200°</b> per <b>8/10 minuti</b> con la vaschetta di consegna, non usare microonde	In frigo per 2/3 giorni Possibile congelare
Cannelloni ricotta e spinaci al pomodoro e basilico	Passare in forno preriscaldato a <b>200°</b> per <b>8/10 minuti</b> con la vaschetta di consegna, non usare microonde	In frigo per 2/3 giorni Possibile congelare
Parmigiana di melanzane	Passare in forno preriscaldato a <b>200°</b> per <b>8/10 minuti</b> con la vaschetta di consegna, non usare microonde	In frigo per 2/3 giorni Possibile congelare
I nostri sughi e la loro pasta	Cuocere la pasta per i <b>minuti richiesti</b> in acqua bollente e salata, saltare in padella con il sugo di condimento fornito a parte prima di servire	In frigo per 1/2 giorni Possibile congelare

I secondi	Prima di servire	Come conservare
Baccalà in guazzetto	Passare in forno preriscaldato a <b>180°</b> per <b>6/8 minuti</b> con la vaschetta di consegna, non usare microonde	In frigo per 1/2 giorni
Sella di maialino al forno	Passare in forno preriscaldato a <b>180°</b> per <b>8/10 minuti</b> con la vaschetta di consegna, non usare microonde	In frigo per 2/3 giorni
Petto di vitella alla fornara con patate	Passare in forno preriscaldato a <b>200°</b> per <b>5/8 minuti</b> con la vaschetta di consegna, non usare microonde	In frigo per 2/3 giorni
Roastbeef con patate	Passare in forno preriscaldato a <b>200°</b> per <b>5/8 minuti</b> con la vaschetta di consegna, non usare microonde	In frigo per 2/3 giorni
Guancia di manzo brasata al porto e vino rosso	Passare in forno preriscaldato a <b>180°</b> per <b>6/8 minuti</b> con la vaschetta di consegna, non usare microonde	In frigo per 2/3 giorni
Polpettine di vitella al sigo o in bianco	Passare in forno preriscaldato a <b>180°</b> per <b>6/8 minuti</b> con la vaschetta di consegna, non usare microonde	In frigo per 2/3 giorni
Burger "Del Frate" con patate	Passare in forno preriscaldato a <b>180°</b> per <b>5/6 minuti</b> con la vaschetta di consegna, non usare microonde	
Wok di pollo con verdure	Passare in forno preriscaldato a <b>180°</b> per <b>6/8 minuti</b> con la vaschetta di consegna, non usare microonde	In frigo per 2/3 giorni
Burger di baccalà	Passare in forno preriscaldato a <b>180°</b> per <b>5/6 minuti</b> con la vaschetta di consegna, non usare microonde	
I contorni	Prima di servire	Come conservare
Wok di verdure	Passare in forno preriscaldato a <b>180°</b> per <b>5/6 minuti</b> con la vaschetta di consegna, non usare microonde	In frigo per 2/3 giorni
Carciofi alla romana	Passare in forno preriscaldato a <b>180°</b> per <b>5/6 minuti</b> con la vaschetta di consegna, non usare microonde	In frigo per 2/3 giorni
Cicoria ripassata	Passare in forno preriscaldato a <b>180°</b> per <b>5/6 minuti</b> con la vaschetta di consegna, non usare microonde	In frigo per 2/3 giorni
Caponata di Verdure	Togliere dal frigo <b>20 minuti</b> prima di servire	In frigo per 2/3 giorni
Patate al forno	Passare in forno preriscaldato a <b>180°</b> per <b>5/6 minuti</b> con la vaschetta di consegna, non usare microonde	In frigo per 1/2 giorni
I dolci	Prima di servire	Come conservare
Il nostro Tiramisù	Togliere dal frigo <b>20 minuti</b> prima della consumazione	In frigo per 1/2 giorni Possibile congelare
Biscotti fatti in casa con zabaione	Togliere dal frigo <b>20 minuti</b> prima della consumazione	
Pasticcio di mele	Passare in forno preriscaldato a <b>180°</b> per <b>4/5 minuti</b> con la vaschetta di consegna, non usare microonde	In frigo per 1/2 giorni Possibile congelare