

Persico spigola marinato

Far stemperare fuori dal frigo, servire aggiungendo un filo d'olio evo e i granelli di melograno.

Gambero rosso e Ricotta

Far stemperare fuori dal frigo i Gamberi per circa mezz'ora. Portare a ebollizione il vino con lo gnocco di Ricotta. Comporre il piatto adagiando i gamberi a "cerchio" e al centro la Ricotta calda. Condire i gamberi a piacimento con olio evo.

Cape Sante, Lenticchie e Pere

Scaldare 4 minuti circa a 200 °C in forno preriscaldato ventilato (il piatto in cui è consegnato è adatto ad essere messo nel forno senza coperchio). A parte in un tegame (oppure in microonde) scaldare la salsa di lenticchie. Servire disponendo la salsa nel piatto, adagiavi le cape sante calde e accompagnare con le pere e la cipolla in confit.

Salmone tostato, crema di Riso e Bergamotto

Scaldare 4 minuti circa a 200 °C in forno preriscaldato ventilato (il piatto in cui è consegnato è adatto ad essere messo nel forno senza coperchio). Servire ben caldo sulla crema di riso fredda e terminare il piatto con l'insalata di puntarelle.

Battuta di Manzo d'Autunno

Lasciar stemperare fuori dal frigo per circa mezz'ora, consumare a temperatura ambiente; condire con la salsa al Tartufo nero calda.

Capucin Furlan

Scaldare per bene in microonde, circa 40/50 secondi alla massima potenza.

Il Cervo e l'Orto d'Autunno

Far stemperare fuori dal frigo, servire componendo a piacimento il piatto

Cais

Infernare per 10 minuti a 200° lasciandole nel contenitore consegnatovi, o scaldare in padella: rovesciare tutto il contenuto del contenitore e portare a ebollizione.

Il purè andrà scaldato in microonde o in pentola antiaderente stando sempre attenti di mescolare continuamente per evitare che si attacchi. Impiattare creando un letto col purè e adagiarvi sopra le lumache.

Panade e Sgombro

Scaldare il tutto leggermente in microonde per 10/15 secondi e servire a temperatura ambiente il tutto.

Prosciutto e Radicchio gratinato

Scaldare il Radicchio gratinato per circa 10 minuti a 220°C in forno.

Fois gras Porto e Cioccolato

Scaldare il Fois Gras per 2 minuti in forno preriscaldato ventilato.

Scaldare la salsa al porto in un tegamino e servire con una scorza di mandarino e con le praline d'Anatra.

Raviolo di Canoce e Zucca

Scaldare in un pentolino (o in microonde) la salsa di zucca, ne frattempo cucinare i ravioli in acqua salata bollente per circa 4 minuti. Stendere la crema di zucca nel piatto, adagiarvi i ravioli e le canoce tiepide.

Caramelle di polenta e cremoso di Baccalà

Cucinare le caramelle di polenta in acqua salata bollente per 4 minuti. Servire sulla zuppetta di Baccalà calda. Spolverare con la polvere di capperi.

Raviolo di Malga e uva Fragola

Cucinare i Ravioli in acqua salata bollente per circa 4 minuti. Servire le due salse a temperatura ambiente e i ravioli appena cotti con un po' di frico croccante.

Raviolo di Oca, salsa di Cannellini e olio al Rosmarino

Cuocere i ravioli in acqua bollente salata per 4 min circa. Scaldare la salsa di cannellini in un padellino (o microonde). Scolare i ravioli e saltarli leggermente con un filo d'olio al rosmarino. Adagiare la salsa sul fondo del piatto e aggiungere i Ravioli.

Cjarsons

Cuocere i ravioli in acqua bollente salata per 4 min circa. Passarli poi nel burro. Servire caldi con una spolverata di ricotta affumicata.

Gnocco di susine

Versare gli gnocchi in acqua salata che sobbolle (non far bollire troppo l'acqua altrimenti si rischia di rovinare gli gnocchi). Cucinare per circa 5 minuti, ripassarli nel tegame con il burro, cannella e pan grattato; servirli con parte del composto del tegame.

"Rombo in boreto"

Portare il forno a 200°C, scaldare il filetto e la Polenta per circa 4/5 minuti. Scaldare la salsa boreto, disporre il filetto di Rombo al centro del piatto, su un lato del piatto mettere la polenta, sull'altro la salsa boreto. Completare con pepe nero a piacimento.

Ricciola e Topinambur

Scaldare il forno a 200°C, poi spegnere il forno e lasciarvi per alcuni minuti la ricciola. Servire con la salsa di topinambur calda e con le cialde croccanti. Condire con il salmeriglio di spinacio.

Vitello e variazioni di Radicchio

Scaldare in forno nel suo sottovuoto a 60°C per circa 20-25' minuti.

Scaldare in un pentolino a parte la salsa di Radicchio. Disporre il vitello nel piatto e condirlo con la salsa e il Radicchio marinato.

Cervo Mela e Mirtillo

Lasciando il filetto nel sacchetto di sottovuoto consegnatovi, scaldare in forno a 60° per circa 20 minuti; oppure tagliare il sacchetto e riversare il tutto in un tegame e scaldare per 5 minuti. Servire con la salsa ai mirtilli fredda.

Coscia d'Oca e Sedano rapa

Scaldare la coscia d'oca in forno preriscaldato a 200°C per circa 20 minuti, scaldare il sedano rapa per 3 minuti.

Trippe

Scaldare in padella con poca acqua, aggiustare di sale. Servire a piacere con abbondante parmigiano e pepe.

Sella D'Agnello

Scaldare in forno preriscaldato a 200°C per circa 12 minuti, bagnandola bene col suo fondo di cottura, che si scalderà a sua volta.

Filetto di Manzo al

Lasciando il filetto nel sacchetto di sottovuoto consegnatovi, scaldare in forno a 60° per circa 20/25 minuti; oppure tagliare il sacchetto e riversare il tutto in un tegame e scaldare per 10 minuti.

Crepes

Krep: Infornare per 15 minuti a $200^{\circ}C$, in forno preriscaldato.