



Les Délices de la Valdigne

Gastronomia e piatti pronti, pasta fresca all'uovo e pasticceria da forno

Ecco il nostro Menù.

In genere in negozio troverete sempre una certa scelta di prodotti già pronti, ma se desiderate qualcosa in particolare, Vi invitiamo a prenotare.

Ecco i nostri contatti:

tel. +39.0165/800253

e-mail: info@valdigneservices.com

Gli orari del negozio:

Dal lunedì al venerdì: dalle 8.00 alle 12.30 - dalle 14.00 alle 18.00

Sabato: dalle 8.00 alle 12.30 - dalle 15.00 alle 18.00

Domenica CHIUSO*

(*eccetto periodo natalizio e Ferragosto: verificate sul sito)

il Salato

Torte rustiche salate e Quiches

- Torta salata di Spinaci, prosciutto cotto e formaggio valdostano
- Torta salata di Asparagi, prosciutto cotto e Brie
- Torta salata di Cipolle e speck
- Torta salata di Funghi e pancetta
- Quiche Valdostana con prosciutto crudo e formaggio valdostano
- Quiche Savoyarde con *Reblochon et lardons*

Vegetariane :

- Torta salata di Zucchine, pomodoro e Mozzarella
- Torta salata di Carciofi e Toma
- Torta salata di Carote e Peperoni

Gastronomia e Piatti pronti

Salatini misti e pizzette (da prenotare almeno 2 ore prima)

Sughi pronti freschi, disidratati ed in vasetto

Terrines, fois gras e pâté (origine: Francia)

<u>Primi piatti:</u>	<u>Secondi piatti:</u>
<ul style="list-style-type: none">• Lasagne alla Bolognese• Crespelle alla Valdostana (prosciutto cotto e formaggio valdostano)• Crespelle di magro (ricotta e spinaci)• Cannelloni di magro (ricotta e spinaci)• Cannelloni di Carne• Cannelloni alla Valdostana (prosciutto cotto e formaggio valdostano) <p><u>SOLO SU PRENOTAZIONE e ORDINE MINIMO 6 PORZIONI:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Lasagne Vegetariane	<ul style="list-style-type: none">• Polenta• Polenta Concia <p><u>SOLO SU PRENOTAZIONE e ORDINE MINIMO 6 PORZIONI:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Carbonada di Vitello• Civet di Cervo e Funghi• Seuppa d'Antan (zuppa pane nero, cavolo, salsicetta e formaggio valdostano)• Salsicetta al pomodoro• Agnello al forno (*stagionale)

Pasta fresca all'uovo

Pasta semplice: sfoglia per lasagne, spaghetti chitarra, tagliolini, tagliatelle, pappardelle, maltagliati

Ravioli:

In negozio abbiamo sempre un po' di scelta. Se desiderate un tipo particolare di raviolo, si consiglia di prenotare: **a seconda dei periodi però può essere richiesto un minimo d'ordine (2 kg)**

...con carne	...Vegetariani
<ul style="list-style-type: none">• di brasato• di cervo/capriolo e ribes• di cinghiale e prugne• di selvaggina mista• Gocce d'oro (per il brodo)• di anatra e arancia• di lepre, mele e mandorle• di castagne e speck• di prosciutto crudo e grana• di agnello (*stagionale)• di cappone e castagne (*stag.)• di carne al tartufo (*stag.)• di cavolo e salsiccia (*stag.)	<ul style="list-style-type: none">• di ricotta e spinaci• di carciofi• di asparagi• di verdure miste• di zucchine e mozzarella• di porcini• di melanzane, pomodoro e mozzarella (*stag.)• di patate e menta (*stag.)• di radicchio e mandorle (*stag.)• di zucca e amaretto (*stag.)

...con formaggi

- di fonduta (formaggio valdostano)
- alla Valdostana (prosciutto cotto e formaggio valdostano)
- alla Savoyarde (*Reblochon et lardons*)
- ai 4 fromaggi
- di Gorgonzola e pere
- di patate e Pecorino

...con pesce

- di trota e mandorle
 - di salmone affumicato
 - di aragosta
 - di mare misto
 - di gamberi
 - di aragosta
-

il Dolce

Torte e Crostate

-
- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">▪ Crostata di Mele e marmellata di albicocche▪ Crostata di Pere, crema di mandorle e gocce di cioccolato▪ Crostata del Gourmet, con mele, marmellata di arance amare e croccante▪ Crostata di Ciliegie, con crema pasticcera, ciliegie e confettura▪ Crostata di Mirtilli, con crema pasticcera, mirtilli e confettura▪ Crostata di lamponi, con crema pasticcera, lamponi e confettura▪ Crostata di more, con crema pasticcera, more e confettura▪ Torta al cioccolato con crema pasticcera al cioccolato, mousse di ricotta, mascarpone e cacao e glassa al fondente▪ Crostata Americana con mele, nocciole ed uva passa▪ Strudel: sfogliate di mele con uvetta, noci, nocciole e mandorle▪ Crostata di Albicocche sciroppate, crema al mascarpone e granella di amaretti▪ Crostata di Pinoli e crema al limone▪ Crostata di Yogurt con copertura alla frutta (fragola e pesche) | <ul style="list-style-type: none">▪ Torta di ricotta, con uvetta▪ Caramel Cheese-cake, con crema pasticcera allo sciroppo d'acero e glassa al caramello▪ Crostata Melba, con pesche e crema pasticcera al lampone▪ Torta al Limone: soffice lievitata farcita con crema pasticcera al limone▪ Pastiera Napoletana▪ Torta Caprese, con farina di mandorle e cioccolato fondente▪ Torta Sacher▪ Torta al Gianduja: finissimo impasto di ricotta, nocciole e crema al gianduja, glassato con pasta al gianduja▪ Torta di Noci, farcita con crema pasticcera alla nocciola e lievitata alle noci▪ Torta al torroncino, farcita con crema pasticcera e lievitata al torroncino e ricoperta di glassa al cioccolato fondente e torroncino▪ Torta ai Marrons Glacés, farcita con crema pasticcera a lievitata al marron glacé▪ Torta al Caffè, con crema pasticcera e lievitata al caffè▪ Torta Lyskamm, con frolla speziata (zenzero e cannella), marmellata di lamponi, ciliegie e ribes e mandorle tostate |
|---|---|
-

I formati delle torte dolci e salate:

Formati	Nr. porzioni per torta	peso	dimensione
monoporzione	1	≈ 100 g.	Ø 8 cm
piccolo	5-6	≈ 500 g.	Ø 17 cm
grande	10-12	≈ 1.200 g.	Ø 26 cm
Teglia piccola	15-18	≈ 1.800 g.	33 x 23 cm
Teglia grande	30-36	≈ 3.600 g.	48 x 30 cm

(*non tutte le torte sono disponibili in tutti i formati)

Biscotti e pasticceria secca

Le ricette originali, gli ingredienti genuini e la lavorazione artigianale rendono speciali i nostri biscotti

-
- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">▪ Les Friandises de Morgex, frollini rustici ispirati alla tradizione contadina delle nostre montagne, ottenuti con farine speciali (segale, castagne, mais,...)▪ Les Bises de Morgex, dolcezze di farina di mandorle con cioccolato o nocciole;▪ Les Fleurs d’Avoine, frollini rustici con farina di avena | <ul style="list-style-type: none">▪ Le Tegoline di Morgex, dolcetti tipici della Valle d’Aosta, nella ricetta di Morgex (anche con gocce di cioccolato fondente)▪ Meringhe Noisette, bianche e al cioccolato |
|--|---|
-

Dolci stagionali

D’inverno, Vi proponiamo la nostra golosa versione delle “Bugie di Carnevale” e delle Frittelle di mele