



**Contrastanga**

# LIBRO DEGLI ALLERGENI SENZA GLUTINE & INGREDIENTISCA

NELLA NOSTRA CUCINA SI PONE PARTICOLARE ATTENZIONE NELLO STOCCAGGIO DELLE MERCI E NELLA PREPARAZIONE DEI PIATTI, VENGONO SCRUPOLOSAMENTE SEGUITE PROCEDURE CHE RISPETTANO I PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP, MA NONOSTANTE QUESTO NON POSSIAMO PURTROPPO ESCLUDERE UNA EVENTUALE CONTAMINAZIONE CROCIATA DI ALLERGENI.

## **ANTIPASTI**

### BRUSCHETTA CON CECI E CIPOLLA CAMELLATA: (anidrite solforosa)

PANE SENZA GLUTINE, CECI IN SCATOLA, OLIO EVO, SALE, PEPE, ROSMARINO, CIPOLLA ROSSA, ZUCCHERO, ACETO.

### BRUSCHETTA CON CIAUSCOLO E PECORINO (lattosio)

PANE SENZA GLUTINE, CIAUSCOLO, PECORINO A SCAGLIE, FONDUTA DI PECORINO(FORMAGGIO GRANA,PECORINO GRATT.,PANNA)

### PAPPA AL POMODORO CON PESTO DI BASILICO E CROSTINI CROCCANTI (frutta a guscio, lattosio)

OLIO EVO, AGLIO, PEPPERONCINO, SALE, POMODORINI IN BARATTOLO,POLPA DI POMODORO, ZUCCHERO, PESTO DI BASILICO, PANE, RICOTTA SALATA.

### ANTIPASTO SETTE SELLE ( lattosio uova)

VERDURE ARROSTO ( ZUCCHINE, MELANZANE, PATATE), SALE, OLIO, ERBE AROMATICHE, BESCIAMELLA ( BURRO, AMIDO DI MAIS, LATTE) UOVA . FONDUTA DI PARMIGIANO ( PANNA, GRANA PADANO) PANE SENZA GLUTINE, POMODORI SECCHI

**Ente Giostra della Quintana Rione Contrastanga**

Via G. Piermarini 42 – 06034 Foligno (PG) – P.I 00609130547

Email: [rione.contrastanga@pec.it](mailto:rione.contrastanga@pec.it) [www.rionecontrastanga.net](http://www.rionecontrastanga.net)



**Contrastanga**

IL TONNO DI CONIGLIO CON JULIENNE DI GIARDINIERA E SALSA DI AGRUMI (anidride solforosa, sedano)

CONIGLIO, SALE, CAROTA, SEDANO, CIPOLLA, VINO BIANCO, SALE, GIARDINIERA MISTA, AGRUMI (ARANCIO, LIMONE) OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

CORATELLA DI AGNELLO CON CRESCIA (lattosio)

OLIO EVO, SALE, PEPE, PEPERONCINO, CIPOLLA, AGLIO, VINO BIANCO, ERBE AROMATICHE FRESCHE, POLPA DI POMODORO, CRESCIA.

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (lattosio)

CAPOCOLLO, PROSCIUTTO, SALAME, SALSICCIA, PECORINO, CRESCIA

## **PRIMI PIATTI**

ZUPPA DI LEGUMI: (Sedano)

FAGIOLI IN SCATOLA, CECI IN SCATOLA, LENTICCHIE, CAROTA, SEDANO, CIPOLLA, AGLIO, OLIO EVO, PEPERONCINO, POLPA DI POMODORO

STRANGOZZI DEI SOPRASTANTI

POMODORI ARROSTITI IN FORNO (OLIO, AGLIO, PREZZEMOLO, MAGGIORANA,) SALE, PEPE, SALSA DI POMODORO PICCANTE, OLIVE TAGIASCHE DENOCC., PREZZEMOLO, ALICI, CAPPERI, PEPERONI CRUSCHI

RAVIOLI ALLA CONTRASTANGA (lattosio, sedano, uova)

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI, POMODORINI, OLIO EVO, MISTO SOFFRITTO, POLPA DI POMODORO, BASILICO, SALE, RUCOLA, PROVOLA AFFUMICATA.

TAGLIATELLE AL CACAO CON RAGU' BIANCO DI CINGHIALE (uova, anidrite solforosa, sedano)

TAGLIATELLE AL CACAO, CARNE DI CINGHIALE SURG., CARNE DI MAIALE, PASTA DI SALSICCIA, CAROTE, SEDANO, CIPOLLA, AGLIO, GINEPRO, AROMI E SPEZIE VARIE, VINO ROSSO, SALE, OLIO EVO, BRODO.

GNOCCHI AL SUGO DI PAJATA CON SCAGLIE DI PECORINO: (sedano, anidrite solforosa, lattosio)

CAROTE, SEDANO, CIPOLLA, OLIO EVO, PEPERONCINO, AGLIO, AROMI FRESCHI (ROSMARINO, SALVIA, ALLORO), VINO BIANCO, POLPA DI POMODORO, PAJATA, PECORINO FRESCO

**Ente Giostra della Quintana Rione Contrastanga**

Via G. Piermarini 42 – 06034 Foligno (PG) – P.I 00609130547

Email: [rione.contrastanga@pec.it](mailto:rione.contrastanga@pec.it) [www.rionecontrastanga.net](http://www.rionecontrastanga.net)



GNOCCHETTI CON FONDUTA DI PECORINO CON TARTUFO E ZAFFERANO (lattosio)

GNOCCHETTI DI PATATE, PANNA UHT, PANNA COULINER, PECORINO GRATT., FORMAGGIO GRANA GRATT., ZAFFERANO, TARTUFO.

## SECONDI PIATTI

SELLA DI MAIALE CON MACEDONIA DI VERDURE (sedano, anidride solforosa)

SELLA CON COTENNA, AROMI, FONDO BRUNO (OSSA DI MAIALE ERBE AROMATICHE MISTO SOFFRITTO BRODO RIDUZIONE DI VINO ROSSO)

STINCO DI MAIALE E PATATE AL FORNO

STINCO DI MAIALE, AROMI E SPEZIE, OLIO EVO E PATATE

GALLETTO GLASSATO AL MIELE E SENAPE CON MACEDONIA DI VERDURE (senape, anidride solforosa, soia)

GALLETTO FRESCO O SURGELATO, MIELE, SENAPE, SALSA DI SOYA, SALE, PEPE, AROMI, OLIO EVO, AMIDO DI MAIS.

LUMACHE AL SUGO CON ERBA SPADELLATA (anidride solforosa)

LUMACHE SURG., OLIO EVO, AROMI, SALE, PEPE, PEPERONCINO, POLPA DI POMODORO, VINO BIANCO.

BOCCONCINI DI BUFALO CON MACEDONIA DI VERDURE (Sedano, anidride solforosa)

SPEZZATINO DI BUFALO, OLIO, CAROTA, SEDANO, CIPOLLA, VINO BIANCO, SALE, PEPE, ZUCCHERO, ERBE AROMATICHE, SACCHETTI PER SOTTOVUOTO.

## CONTORNI

PATATE ARROSTO

ERBA SPADELLATA

MACEDONIA DI VERDURE



## DOLCI

TOZZETTI (uova, frutta a guscio)

FARINA SENZA GLUTINE, ZUCCHERO, UOVA, BURRO, LIEVITO, MANDORLE, CIOCCOLATO

TIRAMISU' CLASSICO (uova, frutta a guscio, lattosio)

MASCARPONE, LATTE, UOVA PASTORIZZATE, CACAO

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CREMA DI VANIGLIA (UOVA, LATTOSIO)

FARINA SENZA GLUTINE, UOVA, ZUCCHERO, BURRO, CIOCCOLATO, LATTE, VANIGLIA