

# PRIMIPIATTI

---

## PREMIER PLATS

### RISOTTO AUX FRUITS DE MER

RISO – FRUTTI DI MARE – GAMBERONI – PEPERONCINO

RIZ – FRUITS DE MER – HOMARD – PIMENT

### LINGUINE AUX PALOURDES

LINGUINE- VONGOLE VERACI – POMODORINI PACHINO – AGLIO – PEPERONCINO

LINGUINE – PALOURDES– TOMATES PACHINO – AIL – PIMENT

### ORECCHIETTE À LA MÉDITERRANÉEN

ORECCHIETTE – POMODORI PACHINO – ZUCCHINE – GAMBERETTI

ORECCHIETTE – TOMATES PACHINO– COURGETTES - CREVETTES

### PIZZOCCHERI VALTELLINESI

PIZZOCCHERI – PATATE – COSTE – FORMAGGIO CASERA – BURRO FUSO – PARMIGIANO

PIZZOCCHERI – POMMES DE TERRE – POIRÉES – FROMAGE CASERA – BEURRE FONDU - PARMESAN

### CASONCELLI NOSTRANI ALLA BERGAMASCA

CASONCELLI – BURRO FUSO – PANCETTA

CASONCELLI – BEURRE FONDU– LARD MAIGRE

### RISOTTO ALLA MANTOVANA

RISO VIALONE NANO – SALAMELLA MANTOVANA - PARMIGIANO

VIALONE NANO RICE – SAUCISSE – PARMESAN

### TORTELLI DI ZUCCA

PASTA CASALINGA – RIPIENO DI ZUCCA CON AMARETTI E MOSTARDA - BURRO FUSO

TORTELLI – FARCE DE POTIRON, AMARETTI ET MOSTARDA – BEURRE FONDU

### PASTA AL POMODORO

PENNE – SUGO SEMPLICE DI POMODORO

PENNE – SAUCE TOMATE

ANCHIO



ANCHIO

PONTIDA – VIA BERGAMO, 1195 - TEL. +39 334/9076005 – 035/641000  
[www.anchiopizzeriagriqleria.com](http://www.anchiopizzeriagriqleria.com) – [anchiopizzeriagriqleria@gmail.com](mailto:anchiopizzeriagriqleria@gmail.com)