

## I PRODOTTI NON RIPIENI

**Tagliolini all'Uovo** *Sottili per salse più delicate*

**Tagliatelle all'Uovo** *Larghe 5 mm, adatte a sughi robusti*

**Tagliolini Verdi** *Colorati con spinaci disidratati*

**Tagliolini al Grano Saraceno** *Arricchiti con farina di grano saraceno integrale*

**Tagliolini al Nero di Seppia** *Per sughi a base di pesce*

**Scialatielli** *Specialità del sud Italia a base di farina di grano duro e semola, senza uovo*

**Trofie** *Buone al pesto e alle noci*

**Trofie Saracene** *Al sapore intenso del grano saraceno*

**Trofie Verdi** *Colorate con spinaci disidratati*

**Trofie alle Castagne** *Con farina di castagne, per condimenti robusti*

**Trofie al Nero di Seppia** *Per salse a base di pesce*

**Foglie d'Ulivo al Basilico** *A base di semola di grano duro, verdi e al profumo di basilico*

**Cavatelli** *Dalla tradizione del sud Italia, a base di semola di grano duro di alta qualità*

**Orecchiette** *Come fatte in casa, di origine Pugliese,  
a base di semola di grano duro di alta qualità*

**Zuccarelli** *Gnocchetti a base di zucca gialla cotta al forno, senza uovo*

**Gnocchi di Patate** *Patate, farina di grano tenero, uova*

**Gnocchi alle Castagne** *Gnocchi di patate con farina di castagne*

**Gnocchi all'Ortica** *Patate e foglie d'ortica*

**Chicche di Patate** *Gnocchetti ottimi per le salse al formaggio*

**Chicche Tricolori** *Gnocchetti bianchi, rossi e verdi, colorati con spinaci  
e barbabietola rossa disidratati*

**Gnocchetti alla canapa e semi di sesamo** *Dal sapore aromatico  
con farina di semi di canapa BIO e sesamo*



# Innamorarsi... della pasta



**Pastificio La Ginestra s.r.l.**

Via Marconi, 148 - 17017 Millesimo (SV)

Tel. 019.5600090 - Fax 019.5600642

e-mail: [pasta.laginestra@libero.it](mailto:pasta.laginestra@libero.it)

[www.pastificiolaginestra.it](http://www.pastificiolaginestra.it)

## LINEA TRADIZIONALE

**Ravioli al Plin** Antica ricetta a base di carne bovina e suina, verdura

**Ravioli Casalinghi** Ripieni di carne bovina e suina, verdura, prosciutto cotto e mortadella

**Ravioli al Brasato** Farciti con brasato di bovino al vino rosso

**Ravioli Arrosto e Verdura (Antica Maniera)** Arrosto bovino e suino con bietole al vapore

**Ravioli alla Borragine** Tradizionali della Liguria, con borragine e prosciutto cotto

**Tortellini** Ottimi anche per primi asciutti

**Cappelletti al Prosciutto Crudo** Formato mignon per un sapore deciso

**Raviolini Piemontesi** Piccoli ravioli di carne bovina e suina, ottimi in brodo

**Tondelli Arrosto e Nocciole** Rotondi, ripieni di arrosto bovino e nocciole tostate delle Langhe

**Cappellacci Speck Brie e Radicchio** Un ripieno gustoso racchiuso in una sfoglia rossa



## LINEA VEGETARIANA

**Ravioli Borragine, Bietola e Ricotta**

Dalla tradizione ligure un delicato ripieno

**Ravioli di Verdura** A sfoglia verde con verdure miste

**Raviolini di Verdura** Raviolini ripieni di verdure miste, adatti anche per i più piccoli

**Ravioli ai Funghi** Ricotta, funghi porcini secchi e funghi misti di bosco

**Ravioli alle Castagne** Con ripieno di castagne essiccate

**Pansotti alla Ligure** Mezzelune farcite di ricotta e spinaci

**Ravioloni Carciofi e Pinoli** 47% di carciofi freschi rosolati e pinoli mediterranei

**Ravioloni Valtellinesi** Sfoglia con farina di grano saraceno, il ripieno richiama la ricetta dei pizzoccheri, ossia patate, verza, bietola e toma tipo Bitto

**Ravioloni di Zucca** Con polpa di zucca resa gustosa da una rosolata di cipolle e rosmarino

**Ravioloni Porri e Patate** La brasatura di porri e patate ci ricorda antichi sapori caserecci

**Saccottini Formaggio e Noci** Un formato originale per un ripieno gustoso di noci e Gorgonzola

**Saccottini alle Melanzane** Farciti di melanzane fresche rosolate

**Patalune** Con sfoglia di farina e semola integrale e un morbido ripieno di patate e ricotta

**Lunette al Pesto di Liguria** Ripiene di patate, fagiolini e pesto

**Agnolotti alla Fonduta del Monviso** Un cremoso ripieno dal sapore intenso, con formaggio a latte crudo "Pe del Munt"

**Quadrotti al Tartufo della Valbormida** Con vero tartufo "Bianchetto" della Valbormida, senza aromi di alcun tipo

**Cuori Tricolori alla Fonduta di Montagna** Con fonduta di Raschera, tipico formaggio delle valli cuneesi

**Ravioloni dal Cuore Violetto** Uno sfizioso ripieno colore violetto con formaggio "Robusta del Monviso" e cavolo rosso

**Triangoli Pecorino e Noci** Il Pecorino Sardo e le noci tritate creano un ripieno dal sapore intenso

## I PRODOTTI RIPIENI 100% VEGETALI

Adatti anche ad un'alimentazione vegana



**Ravioli Porri erbe e mandorle** Il profumo dei porri e delle erbe incontra il croccante delle mandorle

**Margherite ai Legumi** Ripieni di una morbida crema di legumi esaltata da salvia e rosmarino

**Pansotti Pesto, Patate e Fagiolini** Gli ingredienti richiamano i sapori di Liguria

**Ravioli alla Borragine e Mozzarisella** Con foglie di borragine e formaggio vegetale a base di riso

## LE PASTE RIPIENE DI MARE

**Ravioli di Pesce** Cernia o scorfano, merluzzo, seppie e cozze, basilico e prezzemolo

**Ravioli di Pesce Bianchi e Neri** Di pesce misto, a sfoglia bianca e nera

**Ravioloni al Branzino** Farciti con polpa di branzino, aromatizzato con aglio, prezzemolo e basilico

**Ravioloni di Pesce Spada alla Siciliana** Ripieni con pesce spada insaporito con i sapori mediterranei del capperi e dell'origano

**Ravioloni Baccalà e Olive** Ripieni di morbida e gustosa polpa di baccalà amalgamata con deliziose olive e patate rosolate

**Ravioli al Plin Triglia e Basilico** Sapore delicate e profumo di basilico

**Cantonetti rosa con Mazzancolle e Semi di Sesamo** Dalla forma triangolare, con ripieno al profumo di scoglio

**Triangoli alla Rana Pescatrice** Farciti con pregiata polpa di rana pescatrice e pomodoro fresco