



CUCINA NOSTRANA

Gusto autentico in tavola

3 Cucina Nostrana

7 Banco Assistito

27 Take Away

45 Libero Servizio

52 Contatti



Cucina Nostrana

L'eccellenza di Cucina Nostrana è la capacità di offrire a tutti la bontà delle specialità tipicamente artigianali trasportata su scala industriale

Come una Volta

I gustosi sapori e gli irresistibili profumi di una volta, quelli della tradizione più genuina, dell'arte culinaria più autentica, con Cucina Nostrana sono sempre pronti in tavola. Gli chef responsabili di questa magia preparano e confezionano ogni giorno fin dalle prime ore del mattino un'incredibile varietà di piatti, dai primi agli snack, per un menù completo che lascia solo l'imbarazzo della scelta.

La produzione dell'azienda conta quasi duecento diverse referenze, suddivise in tre linee principali. Il banco assistito, la linea di confezioni progettate per facilitare il lavoro degli operatori del settore e offrire al consumatore prodotti freschi e sfiziosi, con un ricco assortimento per tutti i gusti. La linea take away, con un'ampia scelta di piatti e ricette appetitosi pronti da consumare, ideali per chi è sempre di corsa e a casa vuole dedicarsi al meritato relax. Il libero servizio, la linea che incontra anche le esigenze più difficili, con un'ampia scelta di ottime salse, pane fragrante e tramezzini freschissimi, oltre ad alcune specialità della tradizione.

Per la preparazione dei suoi piatti Cucina Nostrana utilizza solo ed esclusivamente prodotti di qualità attentamente selezionata, con materie prime sottoposte quotidianamente a scrupolosi controlli, che garantiscono l'inconfondibile bontà della freschezza di ogni ricetta firmata Cucina Nostrana.

Cuore Gourmet

La ricetta di Cucina Nostrana ha pochi e semplici ingredienti: esperienza, passione e qualità. Dagli esordi come esclusivo negozio di gastronomia nel cuore della città di Mestre, a stabilimento di oltre 9000 m² in continua crescita a Maerne di Martellago, la sua professionalità vanta tre decenni di storia.

La passione per la bontà artigianale di un tempo caratterizza da sempre la tradizione d'eccellenza di Cucina Nostrana, una garanzia di qualità in grado di fare la differenza e consegnare all'azienda un portfolio clienti che annovera i nomi più importanti della Grande Distribuzione Organizzata e dell'ingrosso, oltre a numerosi piccoli dettaglianti specializzati.

Ogni giorno Cucina Nostrana è una realtà di riferimento per il Nord e il Centro Italia, con un processo produttivo, dalla selezione dei fornitori all'assistenza ai clienti finali, scrupolosamente sorvegliato dal Settore Qualità, istituito per assicurare il massimo controllo in ogni fase operativa attraverso il sistema HACCP. L'avanzata tecnologia dello stabilimento, l'assoluta igienicità delle aree operative e la professionalità del personale tecnico garantiscono la completa sicurezza e l'alta qualità dei prodotti finiti.



Banca Assistita











Una linea di confezioni progettate per facilitare il lavoro degli operatori del settore e offrire al consumatore prodotti freschi e sfiziosi, con un ricco assortimento per tutti i gusti.

LASAGNE E CANNELLONI

		COD	CONFEZIONE	PESO	DURATA
	CANNELLONI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI Pasta fresca all'uovo di forma cilindrica farcita con un impasto di ricotta e spinaci e cotta al forno	0008 2008	vaschetta vaschetta alluminio	1,8 kg ca. 2,3 kg ca.	25 gg. 15 gg.
	LASAGNE AGLI ASPARAGI ** Pasta fresca all'uovo farcita con besciamella, asparagi e cotta al forno	0004 2004	vaschetta vaschetta alluminio	2,8 kg ca. 3,3 kg ca.	25 gg. 15 gg.
	LASAGNE AI CARCIOFI ** Pasta fresca all'uovo farcita con besciamella, carciofi e cotta al forno	0006 2006	vaschetta vaschetta alluminio	2,8 kg ca. 3,3 kg ca.	25 gg. 15 gg.
	LASAGNE AI FUNGHI Pasta fresca all'uovo farcita con besciamella, funghi e cotta al forno	0005 2005	vaschetta vaschetta alluminio	2,8 kg ca. 3,3 kg ca.	25 gg. 15 gg.
	LASAGNE AL RADICCHIO E SPECK ** Pasta fresca all'uovo farcita con besciamella, radicchio, speck e cotta al forno	0003 2003	vaschetta vaschetta alluminio	2,8 kg ca. 3,3 kg ca.	25 gg. 15 gg.
	LASAGNE ALLA CARNE Pasta fresca all'uovo farcita con besciamella, ragù di carne e cotta al forno	0550 0001 2001	vaschetta vaschetta vaschetta alluminio	1,0 kg ca. 2,8 kg ca. 3,3 kg ca.	35gg. 25 gg. 15 gg.
	LASAGNE ALLA MARINARA ** Pasta fresca all'uovo farcita con besciamella, prodotti della pesca e cotta al forno	0007 2007	vaschetta vaschetta alluminio	2,8 kg ca. 3,3 kg ca.	25 gg. 15 gg.
	LASAGNE ALLE VERDURE Pasta fresca all'uovo farcita con besciamella, verdure miste e cotta al forno	0002 2002	vaschetta vaschetta alluminio	2,8 kg ca. 3,3 kg ca.	25 gg. 15 gg.
	LASAGNE ZUCCA E SALSICCIA ** Pasta fresca all'uovo farcita con besciamella, zucca, salsiccia e cotta al forno	0018 2018	vaschetta vaschetta alluminio	2,8 kg ca. 3,3 kg ca.	25 gg. 15 gg.

		COD	CONFEZIONE	PESO	DURATA
	CRESPELLE AGLI ASPARAGI ** Crêpes farcite con asparagi, besciamella e cotte al forno	0016 2016	vaschetta vaschetta alluminio	2,0 kg ca. 2,0 kg ca.	25 gg. 15 gg.
	CRESPELLE AI FUNGHI Crêpes farcite con funghi, besciamella e cotte al forno	0009 2009	vaschetta vaschetta alluminio	2,0 kg ca. 2,0 kg ca.	25 gg. 15 gg.
	CRESPELLE AI GAMBERI E ZUCCHINE ** Crêpes farcite con gamberi, zucchine, besciamella e cotte al forno	0033 2033	vaschetta vaschetta alluminio	2,0 kg ca. 2,0 kg ca.	25 gg. 15 gg.
	CRESPELLE AL RADICCHIO E SPECK ** Crêpes farcite con radicchio, speck, besciamella e cotte al forno	0021 2021	vaschetta vaschetta alluminio	2,0 kg ca. 2,0 kg ca.	25 gg. 15 gg.
	CRESPELLE AL SALMONE ** Crêpes farcite con salmone affumicato, besciamella e cotte al forno	0030 2030	vaschetta vaschetta alluminio	2,0 kg ca. 2,0 kg ca.	25 gg. 15 gg.
	CRESPELLE ALLE VERDURE Crêpes farcite con ortaggi misti, besciamella e cotte al forno	0017 2017	vaschetta vaschetta alluminio	2,0 kg ca. 2,0 kg ca.	25 gg. 15 gg.
	CRESPELLE CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO Crêpes farcite con prosciutto cotto, formaggi, besciamella e cotte al forno	0044 2044	vaschetta vaschetta alluminio	2,0 kg ca. 2,0 kg ca.	25 gg. 15 gg.
	CRESPELLE CON RICOTTA E SPINACI Crêpes farcite con ricotta, spinaci, besciamella e cotte al forno	0028 2028	vaschetta vaschetta alluminio	2,0 kg ca. 2,0 kg ca.	25 gg. 15 gg.

INSALATE

		COD	CONFEZIONE	PESO	DURATA
	BULGUR CON MELANZANE E TOFU Bulgur cotto e condito con melanzane e tofu	0095	vaschetta	1,7 Kg ca.	20 gg.
	COUS COUS DI VERDURE CON POLLO Cous cous cotto e condito con verdure miste e pollo	0020	vaschetta	1,7 Kg ca.	20 gg.
	COUS COUS VEGETARIANO Cous cous cotto e condito con verdure miste	0022	vaschetta	1,7 kg ca.	20 gg.
	INSALATA CAPRESE ** Insalata a base di pomodori ciliegia, olive e mozzarella	0190	vaschetta	2,1 kg ca.	12 gg.
	INSALATA DI FARRO Insalata fredda a base di farro e verdure miste	0032	vaschetta	1,8 kg ca.	20 gg.
	INSALATA DI PASTA ** Pasta di semola di grano duro cotta e raffreddata, condita con verdure miste e prosciutto cotto	0029	vaschetta	1,8 kg ca.	20 gg.
	INSALATA DI RISO ** Riso bollito condito con verdure e prosciutto cotto	0013	vaschetta	1,8 kg ca.	20 gg.
	INSALATA VIENNESE ** Insalata con wurstel e ortaggi misti	0233 0230	vaschetta vaschetta	1,0 kg 2,0 kg ca.	30 gg. 30 gg.
	PAELLA Riso aromatizzato e condito con prodotti della pesca, pollo e verdure	0027	vaschetta	2,3 kg ca.	25 gg.
	QUINOA TRICOLORE CON LEGUMI Quinoa tricolore cotta e condita con legumi	0096	vaschetta	1,7 kg ca.	20 gg.

INSALATE E SALSE A BASE DI MAIONESE

		COD	CONFEZIONE	PESO	DURATA
	GAMBERI IN SALSA ROSA Gamberi conditi con salsa a base di maionese e ketchup	0263	vaschetta	1,0 kg	30 gg.
		0236	vaschetta	2,0 kg ca.	30 gg.
	INSALATA AL SAPORE DI GRANCHIO E RUCOLA Insalata a base di maionese con surimi, verdure miste e rucola	0276	vaschetta	1,0 kg	25 gg.
		0235	vaschetta	2,0 kg ca.	25 gg.
	INSALATA CAPRICCIOSA Insalata a base di maionese con verdure miste	0198	vaschetta	1,0 kg	60 gg.
		0212	vaschetta	3,0 kg ca.	30 gg.
		0214	secchiello	5,5 kg	45 gg.
	INSALATA DEL CONTADINO Insalata a base di maionese con cipolle e tonno	0332	vaschetta	1.0 kg	60 gg.
	INSALATA DI FUNGHI Insalata a base di maionese con funghi	0199	vaschetta	1,0 kg	60 gg.
	INSALATA DI POLLO Insalata a base di maionese con pollo e verdure	0237	vaschetta	1,0 kg	60 gg.
	INSALATA DI TONNO Insalata a base di maionese, con tonno e verdure miste	0270	vaschetta	1,0 kg	60 gg.
		0226	vaschetta	2,0 kg ca.	60 gg.
	INSALATA RUSSA Insalata a base di maionese con verdure	0200	vaschetta	1,0 kg	60 gg.
		0201	vaschetta	3,0 kg ca.	45 gg.
		0208	secchiello	5,5 kg	45 gg.
	INSALATA RUSSA CON TONNO E RADICCHIO Insalata russa con tonno e radicchio	0358	vaschetta	1,0 kg	30 gg.

INSALATE E SALSE A BASE DI MAIONESE





		COD	CONFEZIONE	PESO	DURATA
	INSALATA SAVOIARDA Insalata a base di maionese, condita con wurstel e verdure	0264 0234	vaschetta vaschetta	1,0 kg 2,0 kg ca.	60 gg. 60 gg.
	MAIONESE Emulsione di olio e uova acidificate	0353 0352	vaschetta secchiello	1,0 kg 5,0 kg	90 gg. 90 gg.
	MAIONESE GASTRONOMICA Emulsione di olio e uova acidificate	0354	secchiello	5,0 kg	90 gg.
	SALSA AI FORMAGGI Salsa a base di maionese con formaggi	0382	vaschetta	1,0 kg	90 gg.
	SALSA AI FUNGHI Salsa a base di maionese con funghi	0363	vaschetta	1,0 kg	90 gg.
	SALSA AI GAMBERI Salsa a base di maionese con gamberi	0351	vaschetta	1,0 kg	90 gg.
	SALSA AL SAPORE DI GRANCHIO Salsa a base di maionese con surimi e verdure	0376	vaschetta	1,0 kg	90 gg.
	SALSA CAPRICCIOSA Salsa a base di maionese con verdure miste	0377	vaschetta	1,0 kg	90 gg.
	SALSA CON ASPARAGI E UOVA Salsa a base di maionese con asparagi e uova	0360	vaschetta	1,0 kg	60 gg.

INSALATE E SALSE A BASE DI MAIONESE

		COD	CONFEZIONE	PESO	DURATA
	SALSA CON CARCIOFI Salsa a base di maionese con carciofi	0371	vaschetta	1,0 kg	90 gg.
	SALSA CON PROSCIUTTO E FUNGHI Salsa a base di maionese con prosciutto cotto e funghi	0375	vaschetta	1,0 kg	90 gg.
	SALSA CON RADICCHIO Salsa a base di maionese con radicchio	0381	vaschetta	1,0 kg	90 gg.
	SALSA CON RUCOLA E FORMAGGIO GRANA Salsa a base di maionese con rucola e formaggio grana	0399	vaschetta	1,0 kg	90 gg.
	SALSA CON TONNO Salsa a base di maionese con tonno	0361	vaschetta	1,0 kg	90 gg.
	SALSA CON TONNO E CAROTE Salsa a base di maionese con tonno e carote	0336	vaschetta	1,0 kg	90 gg.
	SALSA CON TONNO E CIPOLLINE Salsa a base di maionese con tonno e cipolline	0388	vaschetta	1,0 kg	90 gg.
	SALSA CON TONNO E OLIVE Salsa a base di maionese con tonno e olive	0393	vaschetta	1,0 kg	90 gg.
	SALSA CON TONNO E RADICCHIO Salsa a base di maionese con tonno e radicchio	0387 0357	vaschetta vaschetta	1,0 kg 2,0 kg ca.	60 gg. 30 gg.

INSALATE E SALSE A BASE DI MAIONESE

		COD	CONFEZIONE	PESO	DURATA
	SALSA MEDITERRANEA Salsa a base di maionese con olive, peperoni e acciughe	0349	vaschetta	1,0 kg	90 gg.
	SALSA MESSICANA Salsa a base di maionese con wurstel e ortaggi misti	0384	vaschetta	1,0 kg	90 gg.
	SALSA PICCANTE Salsa a base di maionese con verdure e peperoncino	0359	vaschetta	1,0 kg	90 gg.
	SALSA ROSA Salsa a base di maionese e ketchup	0364 0368	vaschetta secchiello	1,0 kg 5,0 kg	90 gg. 90 gg.
	SALSA TONNATA Salsa a base di maionese con tonno e capperi	0385	vaschetta	1,0 kg	60 gg.

		COD	CONFEZIONE	PESO	DURATA
	PESTO ALLA LIGURE Tipica salsa genovese ottenuta dalla miscelazione a freddo degli ingredienti	1241	vaschetta	1,0 kg	60 gg.
	RAGÙ DI CARNE Sugo a base di polpa di pomodoro e carne	0035	vaschetta	1,0 kg	30 gg.
	SUGO AL POMODORO Sugo a base di polpa di pomodoro e basilico	0036	vaschetta	1,0 kg	30 gg.
	SUGO ALLO SCOGLIO Sugo a base di polpa di pomodoro, molluschi e crostacei	0038	vaschetta	1,0 kg	30 gg.




GNOCCHI

		COD	CONFEZIONE	PESO	DURATA
	GNOCCHETTI ALL'ORTOLANA ** Gnocchi di patate conditi con verdure	0072	vaschetta	2,2 kg ca.	20 gg.
	GNOCCHI Impasto di forma caratteristica a base di patate, da consumarsi previa cottura	0011	vaschetta	2,0 kg ca.	25 gg.
	GNOCCHI ALLA ROMANA Impasto di forma cilindrica a base di semolino	0014	vaschetta	2,0 kg ca.	25 gg.
	GNOCCHI DI ZUCCA ** Impasto di forma caratteristica a base di zucca, da consumarsi previa cottura	0015	vaschetta	2,0 kg ca.	25 gg.
	GNOCCHI RIPIENI AI FORMAGGI Impasto di forma cilindrica a base di patate, con ripieno ai formaggi, da consumarsi previa cottura	0777	vaschetta	2,0 kg ca.	25 gg.

CARNE E PREPARAZIONI A BASE DI CARNE

		COD	CONFEZIONE	PESO	DURATA
	BOCCONCINI DI POLLO Polpettine di pollo panate e fritte	0094	vaschetta	1,1 kg ca.	25 gg.
	FESA DI TACCHINO ARROSTO Fesa di tacchino aromatizzata, cotta al forno e tagliata a fette	0067	vaschetta	1,3 kg ca.	30 gg.
	MEZZA PORCHETTA Coscia di suino disossata, aromatizzata e cotta al forno	0062	busta	3,9 kg ca.	30 gg.
	NERVETTI CON CIPOLLA Nervetti bovini in gelatina, tagliati a cubetti e conditi con cipolla	0279 0059	vaschetta vaschetta	1,0 kg 2,0 kg ca.	45 gg. 45 gg.
	NERVETTI CON VERDURE Nervetti bovini in gelatina, tagliati a cubetti e conditi con verdure	0278 0091	vaschetta vaschetta	1,0 kg 2,0 kg ca.	45 gg. 45 gg.
	PETTI DI POLLO PANATI Petti di pollo panati e fritti in olio	0055	vaschetta	0,9 kg ca.	25 gg.
	POLPETTE ALLA CARNE Impasto a forma di sfera schiacciata a base di carne bovina e suina, panato e fritto in olio	0092 0092	vaschetta vaschetta	0,9 kg ca. 1,4 kg ca.	25 gg. 25 gg.

CARNE E PREPARAZIONI A BASE DI CARNE

		COD	CONFEZIONE	PESO	DURATA
	ROAST-BEEF (FESA) Fesa di bovino aromatizzata e cotta al forno	0058	busta	3,8 kg ca.	30 gg.
	ROAST-BEEF (SOTTOFESA) Sottofesa di bovino aromatizzata e cotta al forno	0057	busta	3,4 kg ca.	30 gg.
	SCALOPPINE AI FUNGHI Carne di maiale cotta al forno, affettata e condita con una salsa a base di funghi	0046	vaschetta	1,8 kg ca.	30 gg.
	STINCHI DI MAIALE AL FORNO Stinchi di maiale aromatizzati e cotti al forno	0064	vaschetta	2,1 kg ca.	25 gg.
	STRACCETTI DI POLLO CON VERDURE Insalata a base di pollo e verdure	0076	vaschetta	1,8 kg ca.	20 gg.
	TRIPPA ALLA PARMIGIANA ** Trippa bovina cotta in umido con salsa di pomodoro e verdure	0051	vaschetta	1,0 kg	30 gg.
	VITELLO TONNATO Vitello arrosto affettato, condito con salsa a base di tonno e capperi	0049	vaschetta	1,3 kg ca.	20 gg.

PESCE E PREPARAZIONI A BASE DI PRODOTTI DELLA PESCA






		COD	CONFEZIONE	PESO	DURATA
	BOVOLETTI ** Piccole lumachine bollite e aromatizzate secondo una tipica ricetta veneziana	0121	vaschetta	1,8 kg ca.	12 gg.
	FILETTI DI ACCIUGHE Acciughe filettate, marinate, sott'olio	1033	vaschetta	2,0 kg	120 gg.
	FILETTI DI MERLUZZO FRITTI Filetti di merluzzo panati e fritti in olio	0135	vaschetta	1,0 kg ca.	25 gg.
	FOLPETTI ALLA BUSARA Polpi bolliti, conditi con una tipica salsa a base di pomodoro leggermente piccante	0282	vaschetta	1,0 kg	30 gg.
	GAMBERI MARI FREDDI 2/3 Gamberi in salamoia	1050	secchiello	0,9 kg	45 gg.
	INSALATA AL SAPORE DI GRANCHIO Insalata a base di surimi e verdure miste sott'olio	0238 0239	vaschetta vaschetta	1,0 kg 3,0 kg ca.	45 gg. 45 gg.
	INSALATA DI MARE ESOTICA Insalata a base di prodotti della pesca, peperoni e surimi, sott'olio	0273	vaschetta	1,0 kg	45 gg.
	INSALATA DI MARE LUSO Insalata a base di prodotti della pesca, conditi con olio e prezzemolo	0269	vaschetta	1,0 kg	30 gg.

PESCE E PREPARAZIONI A BASE DI PRODOTTI DELLA PESCA

		COD	CONFEZIONE	PESO	DURATA
	INSALATA DI POLPI Insalata a base di polpi tagliati a pezzi, conditi con olio, sedano e prezzemolo	0280	vaschetta	1,0 kg	30 gg.
	INSALATA MARINARA CLASSICA Insalata a base di prodotti della pesca e surimi, sott'olio	1037	vaschetta	1,0 kg	30 gg.
	MAZZANCOLLE IN "SAOR" Mazzancolle fritte, marinate con una salsa tipica veneziana (saor) a base di cipolla, aceto, uva sultanina e pinoli	0281	vaschetta	1,0 kg	30 gg.
	SARDE ALLA VENEZIANA Sardecche fritte condite con aceto e cipolla	0113 0114	vaschetta vaschetta	1,0 kg 2,2 kg ca.	30 gg. 30 gg.
	SEPPIE AI FERRI Seppie cotte alla griglia e condite con olio e prezzemolo	0115	vaschetta	1,9 kg ca.	25 gg.
	SEPPIE IN UMIDO Seppie cotte in umido con polpa di pomodoro e piante aromatiche	0141	vaschetta	1,0 kg	30 gg.
	SPIEDINI DI MARE AL GRATIN Spiedini di surimi (imitazioni di gambero) gratinati al forno	0127	vaschetta	1,1 kg ca.	30 gg.

		COD	CONFEZIONE	PESO	DURATA
	BACCALÀ ALLA CAPPUCINA Stoccafisso reidratato, bollito e mantecato con olio, latte e prezzemolo	0103	vaschetta	1,0 kg	45 gg.
	BACCALÀ ALLA VICENTINA Stoccafisso reidratato, bollito e condito con salsa di acciughe e capperi, coperto con latte ed olio e cotto in forno	0108 0102	vaschetta vaschetta	1,0 kg 2,7 kg ca.	45 gg. 45 gg.
	BACCALÀ CONDITO Stoccafisso reidratato, bollito e tagliato a pezzi, condito con olio e prezzemolo	0106	vaschetta	1,5 kg ca.	45 gg.
	BACCALÀ IN UMIDO Stoccafisso reidratato, bollito e condito con salsa di acciughe e capperi, coperto con pomodoro, latte, olio e cotto in umido	0109 0105	vaschetta vaschetta	1,0 kg 2,7 kg ca.	45 gg. 45 gg.
	BACCALÀ MANTECATO Stoccafisso reidratato, bollito e mantecato con olio e latte	0099 0101	vaschetta vaschetta	1,0 kg 2,1 kg ca.	45 gg. 45 gg.
	BACCALÀ MANTECATO EXTRA Stoccafisso reidratato, bollito e mantecato con olio e latte	0104	vaschetta	1,0 kg	45 gg.

VERDURE E PREPARAZIONI A BASE DI ORTAGGI


		COD	CONFEZIONE	PESO	DURATA
	BIETA AL VAPORE Bieta cotta al vapore	0260 0160	vaschetta vaschetta	0,9 kg ca. 2,5 kg ca.	20 gg. 20 gg.
	CIPOLLE AL FORNO Cipolle aromatizzate e cotte al forno	0169	vaschetta	2,1 kg ca.	25 gg.
	FONDI DI CARCIOFO Fondi di carciofo cotti e aromatizzati	0182	vaschetta	2,0 kg ca.	30 gg.
	MELANZANE ALLA NAPOLETANA Melanzane farcite con un impasto a base di mozzarella, cipolla, capperi e salsa al pomodoro, cotte al forno	0167	vaschetta	1,3 kg ca.	20 gg.
	MELANZANE ALLA PARMIGIANA Melanzane fritte, cosparse di pomodoro e mozzarella e cotte al forno	0012 2012	vaschetta vaschetta alluminio	2,8 kg ca. 3,3 kg ca.	25 gg. 15 gg.
	MELANZANE ALLA PUGLIESE Melanzane grigliate con salsa a base di pomodori secchi, basilico, aglio e capperi	0178	vaschetta	1,7 kg ca.	30 gg.
	OLIVE FARCITE DELIZIA Olive denocciolate, sott'olio, farcite con pasta di peperone e aromatizzate	0271 0970	vaschetta vaschetta	1,0 kg 3,0 kg ca.	60 gg. 60 gg.
	OLIVE SCHIACCIATELLE Olive schiacciate sott'olio, aromatizzate con menta e semi di finocchio	0272 0163	vaschetta vaschetta	1,0 kg 3,0 kg ca.	60 gg. 60 gg.
	PATATE AL FORNO Patate aromatizzate e cotte al forno	0151	vaschetta	1,9 kg ca.	25 gg.

VERDURE E PREPARAZIONI A BASE DI ORTAGGI

		COD	CONFEZIONE	PESO	DURATA
	PEPERONATA Piatto tipico a base di peperoni e verdure cotte in umido	0166	vaschetta	2,0 kg ca.	45 gg.
	PEPERONI RIPIENI Peperoni farciti con ripieno a base di carne e verdure e cotti al forno	0155	vaschetta	1,6 kg ca.	20 gg.
	POLPETTE VEG Impasto a base completamente vegetale, a forma di polpetta	0090	vaschetta	1,1 kg ca.	30 gg.
	POMODORI SECCHI DELIZIA Pomodori secchi reidratati, sott'olio, conditi ed aromatizzati	0981 0980	vaschetta vaschetta	1,0 kg 3,0 kg ca.	60 gg. 60 gg.
	POMODORI GRATINATI Pomodori panati e gratinati al forno	0156	vaschetta	1,4 kg ca.	25 gg.
	SPINACI AL VAPORE Spinaci cotti al vapore	0259 0159	vaschetta vaschetta	0,9 kg ca. 2,5 kg ca.	20 gg. 20 gg.

SNACK E FRITTI

		COD	CONFEZIONE	PESO	DURATA
	ARANCINI DI RISO Polpette di riso al pomodoro farcite con formaggio filante, panate e fritte in olio	0153	vaschetta	1,5 kg ca.	20 gg.
	CHELE AL SAPORE DI GRANCHIO Chele di granchio, avvolte da polpa di pesce (surimi), panate e fritte in olio	0150 0150	vaschetta vaschetta	0,9 kg ca. 1,7 kg ca.	30 gg. 30 gg.
	CROCCHETTE DI FORMAGGIO Impasto a base di formaggio, avente forma cilindrica, panato e fritto in olio	0157 5157	vaschetta vaschetta	0,8 kg ca. 1,3 kg ca.	25 gg. 25 gg.
	CROCCHETTE DI PATATE Impasto a base di patate, avente forma cilindrica, fritto in olio	0152	vaschetta	1,5 kg ca.	25 gg.
	MELANZANE IN CARROZZA Melanzane farcite con mozzarella e prosciutto cotto, pastellate e fritte in olio	0194	vaschetta	1,3 kg ca.	25 gg.
	MISTO DI VERDURE PASTELLATE Verdure miste pastellate, panate e fritte in olio	0185	vaschetta	1,3 kg ca.	25 gg.
	MOZZARELLE IN CARROZZA AL PROSCIUTTO Pane in cassetta, farcito con mozzarella e prosciutto cotto, pastellato e fritto in olio	0403 0403	vaschetta vaschetta	0,7 kg ca. 1,2 kg ca.	20 gg. 20 gg.
	MOZZARELLE IN CARROZZA ALL'ACCIUGA Pane in cassetta, farcito con mozzarella e salsa di acciughe, pastellato e fritto in olio	0402 0402	vaschetta vaschetta	0,7 kg ca. 1,2 kg ca.	20 gg. 20 gg.
	OLIVE ASCOLANE RIPIENE Olive ripiene di carne, panate e fritte in olio	0162 0162	vaschetta vaschetta	0,9 kg ca. 1,6 kg ca.	30 gg. 30 gg.

		COD	CONFEZIONE	PESO	DURATA
	CREME ALLA VENEZIANA Crema a base di latte tagliate a mattonelle	0301	vaschetta	2,8 kg ca.	20 gg.
	MILLESFOGLIE AL PROSCIUTTO Torta di pasta brisée farcita con un ripieno a base di prosciutto cotto e mozzarella, cotta al forno	0019	busta	1,5 kg ca.	12 gg.
	POLENTA GIALLA NOSTRANA Impasto tipico a base di acqua e farina di mais	0165	vaschetta	3,0 kg ca.	15 gg.
	SFORMATO ALLA VALDOSTANA Torta di pasta brisée farcita con un ripieno a base di verdure, formaggio e pancetta, cotta al forno	0026	busta	1,6 kg ca.	12 gg.
	SFORMATO CON RICOTTA E SPINACI Torta di pasta brisé farcita con un ripieno a base di ricotta e spinaci, cotta al forno	0010	busta	1,6 kg ca.	12 gg.



Take Away

Il gusto pronto da consumare. La linea take away di Cucina Nostrana propone un'ampia scelta di piatti e ricette appetitosi, ideali per chi è sempre di corsa e a casa vuole dedicarsi al meritato relax.

LASAGNE E CANNELLONI

		COD	CONFEZIONE	PESO	DURATA
	CANNELLONI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI Pasta fresca all'uovo di forma cilindrica farcita con un impasto di ricotta e spinaci e cotta al forno	0612	vaschetta	350 g ca.	25 gg.
	LASAGNE AGLI ASPARAGI ** Pasta fresca all'uovo farcita con besciamella, asparagi e cotta al forno	0643	vaschetta	500 g ca.	25 gg.
	LASAGNE AL RADICCHIO E SPECK ** Pasta fresca all'uovo farcita con besciamella, radicchio, speck e cotta al forno	0600	vaschetta	500 g ca.	25 gg.
	LASAGNE ALLA CARNE Pasta fresca all'uovo farcita con besciamella, ragù di carne e cotta al forno	0601	vaschetta	500 g ca.	25 gg.
	LASAGNE ALLE VERDURE Pasta fresca all'uovo farcita con besciamella, verdure miste e cotta al forno	0608	vaschetta	500 g ca.	25 gg.
	LASAGNE CON ZUCCA E SALSICCIA ** Pasta fresca all'uovo farcita con besciamella, zucca, salsiccia e cotta al forno	0607	vaschetta	500 g ca.	25 gg.



CREPELLE



CREPELLE AI FUNGHI

Crêpes farcite con funghi, besciamella e cotte al forno

COD

CONFEZIONE

PESO

DURATA

0602

vaschetta

300 g ca.

25 gg.



CREPELLE CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Crêpes farcite con prosciutto cotto, formaggi, besciamella e cotte al forno

0606

vaschetta











300 g ca.

25 gg.









TAKE AWAY

Conservare da 0 a +4°C





		COD	CONFEZIONE	PESO	DURATA
	BULGUR CON MELANZANE E TOFU Bulgur cotto e condito con melanzane e tofu	0616	vaschetta	250 g ca.	20 gg.
	COUS COUS DI VERDURE CON POLLO Cous cous cotto e condito con verdure miste e pollo	0626	vaschetta	280 g ca.	20 gg.
	COUS COUS VEGETARIANO Cous cous cotto e condito con verdure miste	0625	vaschetta	280 g ca.	20 gg.
	INSALATA CAPRESE ** Insalata a base di pomodori ciliegia, olive e mozzarella	0629	vaschetta	300 g ca.	15 gg.
	INSALATA DI FARRO Insalata fredda a base di farro e verdure miste	0636	vaschetta	300 g ca.	20 gg.
	INSALATA DI PASTA ** Pasta di semola di grano duro cotta e raffreddata, condita con verdure miste e prosciutto cotto	0631	vaschetta	300 g ca.	20 gg.
	INSALATA DI RISO ** Riso bollito condito con verdure e prosciutto cotto	0645	vaschetta	300 g ca.	20 gg.
	INSALATA VIENNESE ** Insalata con wurstel e ortaggi misti	0630	vaschetta	250 g ca.	30 gg.
	PAELLA Riso aromatizzato e condito con prodotti della pesca, pollo e verdure	0650	vaschetta	350 g ca.	25 gg.
	QUINOA TRICOLORE CON LEGUMI Quinoa tricolore cotta e condita con legumi	0617	vaschetta	280 g ca.	20 gg.

INSALATE E SALSE A BASE DI MAIONESE






		COD	CONFEZIONE	PESO	DURATA
	GAMBERI IN SALSA ROSA Gamberi conditi con salsa a base di maionese e ketchup	0687	vaschetta	280 g ca.	30 gg.
	INSALATA AL SAPORE DI GRANCHIO E RUCOLA Insalata a base di maionese con surimi, verdure miste e rucola	0660	vaschetta	280 g ca.	25 gg.
	INSALATA CAPRICCIOSA Insalata a base di maionese con verdure miste	0668	vaschetta	280 g ca.	30 gg.
	INSALATA DEL CONTADINO Insalata a base di maionese con cipolle e tonno	0689	vaschetta	280 g ca.	30 gg.
	INSALATA DI FUNGHI Insalata a base di maionese con funghi	0671	vaschetta	280 g ca.	30 gg.
	INSALATA DI POLLO Insalata a base di maionese con pollo e verdure	0685	vaschetta	280 g ca.	30 gg.
	INSALATA DI TONNO Insalata a base di maionese, con tonno e verdure miste	0661	vaschetta	280 g ca.	30 gg.
	INSALATA RUSSA Insalata a base di maionese con verdure	0667	vaschetta	280 g ca.	30 gg.
	SALSA CON TONNO E RADICCHIO Salsa a base di maionese con tonno e radicchio	0662	vaschetta	280 g ca.	30 gg.

		COD	CONFEZIONE	PESO	DURATA
	HUMMUS DI CECI Tipica salsa mediorientale a base di ceci e semi di sesamo, aromatizzata con aglio, olio extra vergine di oliva e succo di limone	0893	vaschetta	200 g	30 gg.
	RAGÙ D'ANATRA Ragù d'anatra in bianco	0892	vaschetta	200 g	30 gg.
	RAGÙ DI CARNE Sugo a base di polpa di pomodoro e carne	0691	vaschetta	200 g ca.	30 gg.
	SUGO ALLO SCOGLIO Sugo a base di polpa di pomodoro, molluschi e crostacei	0694	vaschetta	200 g ca.	30 gg.










GNOCCHI

		COD	CONFEZIONE	PESO	DURATA
	GNOCCHETTI ALL'ORTOLANA ** Gnocchi di patate conditi con verdure	0678	vaschetta	300 g ca.	20 gg.
	GNOCCHI Impasto di forma caratteristica a base di patate, da consumarsi previa cottura	0614	vaschetta	400 g	20 gg.
	GNOCCHI ALLA ROMANA Impasto di forma cilindrica a base di semolino	0611	vaschetta	350 g ca.	25 gg.
	GNOCCHI RIPIENI AI FORMAGGI Impasto di forma cilindrica a base di patate, con ripieno ai formaggi, da consumarsi previa cottura	0615	vaschetta	400 g	20 gg.

CARNE E PREPARAZIONI A BASE DI CARNE

		COD	CONFEZIONE	PESO	DURATA
	FESA DI TACCHINO ARROSTO Fesa di tacchino aromatizzata, cotta al forno e tagliata a fette	0632	vaschetta	200 g ca.	30 gg.
	NERVETTI CON VERDURE Nervetti bovini in gelatina, tagliati a cubetti e conditi con verdure	0624	vaschetta	250 g ca.	30 gg.
	POLPETTE ALLA CARNE Impasto a forma di sfera schiacciata a base di carne bovina e suina, panato e fritto in olio	0663	vaschetta	280 g ca.	25 gg.
	STRACCETTI DI POLLO CON VERDURE Insalata a base di pollo e verdure	0680	vaschetta	250 g ca.	20 gg.
	VITELLO TONNATO Vitello arrosto affettato, condito con salsa a base di tonno e capperi	0649	vaschetta	250 g ca.	25 gg.

PESCE E PREPARAZIONI A BASE DI PRODOTTI DELLA PESCA

		COD	CONFEZIONE	PESO	DURATA
	FILETTI DI MERLUZZO FRITTI Filetti di merluzzo panati e fritti in olio	0627	vaschetta	280 g ca.	25 gg.
	FOLPETTI ALLA BUSARA Polpi bolliti, conditi con una tipica salsa a base di pomodoro leggermente piccante	0622	vaschetta	250 g ca.	25 gg.
	INSALATA AL SAPORE DI GRANCHIO Insalata a base di surimi e verdure miste sott'olio	0618	vaschetta	280 g ca.	30 gg.
	INSALATA DI MARE LUSO Insalata a base di prodotti della pesca, conditi con olio e prezzemolo	0628	vaschetta	280 g ca.	30 gg.
	INSALATA DI POLPI Insalata a base di polpi tagliati a pezzi, conditi con olio, sedano e prezzemolo	0686	vaschetta	280 g ca.	25 gg.
	MAZZANCOLLE IN "SAOR" Mazzancolle fritte, marinate con una salsa tipica veneziana (saor) a base di cipolla, aceto, uva sultanina e pinoli	0620	vaschetta	250 g ca.	25 gg.
	SARDE ALLA VENEZIANA Sardecche fritte condite con aceto e cipolla	0619	vaschetta	280 g ca.	30 gg.
	SEPPIE IN UMIDO Seppie cotte in umido con polpa di pomodoro e piante aromatiche	0642	vaschetta	280 g ca.	25 gg.
	SPIEDINI DI MARE AL GRATIN Spiedini di surimi (imitazioni di gambero) gratinati al forno	0621	vaschetta	200 g ca.	25 gg.

**BACCALÀ ALLA VICENTINA**

Stoccafisso reidratato, bollito e condito con salsa di acciughe e capperi, coperto con latte ed olio e cotto in forno

COD

CONFEZIONE

PESO

DURATA

0633

vaschetta

280 g ca.

45 gg.

**BACCALÀ CONDITO**

Stoccafisso reidratato, bollito e tagliato a pezzi, condito con olio e prezzemolo

0641

vaschetta

250 g ca.

45 gg.

**BACCALÀ IN UMIDO**

Stoccafisso in salsa di acciughe e capperi coperto con pomodoro, latte ed olio

0634

vaschetta

280 g ca.

45 gg.

**BACCALÀ MANTECATO**

Stoccafisso reidratato, bollito e mantecato con olio e latte




0623

vaschetta

280 g ca.

45 gg.

VERDURE E PREPARAZIONI A BASE DI ORTAGGI

		COD	CONFEZIONE	PESO	DURATA
	BIETA AL VAPORE Bieta cotta al vapore	0655	vaschetta	450 g ca.	20 gg.
	CAROTE AL VAPORE Carote bollite	0654	vaschetta	300 g ca.	25 gg.
	FONDI DI CARCIOFO Fondi di carciofo cotti e aromatizzati	0652	vaschetta	250 g ca.	25 gg.
	MELANZANE ALLA PARMIGIANA Melanzane fritte, cosparse di pomodoro e mozzarella e cotte al forno	0610	vaschetta	500 g ca.	30 gg.
	OLIVE FARCITE DELIZIA Olive denocciolate, sott'olio, farcite con pasta di peperone e aromatizzate	0635	vaschetta	280 g ca.	30 gg.
	OLIVE SCHIACCIATELLE Olive schiacciate sott'olio, aromatizzate con menta e semi di finocchio	0644	vaschetta	300 g ca.	30 gg.
	PATATE AL FORNO Patate aromatizzate e cotte al forno	0651	vaschetta	300 g ca.	25 gg.
	PEPERONATA Piatto tipico a base di peperoni e verdure cotte in umido	0669	vaschetta	350 g ca.	30 gg.

VERDURE E PREPARAZIONI A BASE DI ORTAGGI

		COD	CONFEZIONE	PESO	DURATA
	POLPETTE VEG Impasto a base completamente vegetale, a forma di polpetta	0664	vaschetta	200 g ca.	25 gg.
	POMODORI GRATINATI Pomodori panati e gratinati al forno	0665	vaschetta	300 g ca.	25 gg.
	POMODORI SECCHI DELIZIA Pomodori secchi reidratati, sott'olio, conditi ed aromatizzati	0646	vaschetta	280 g ca.	30 gg.
	SPINACI AL VAPORE Spinaci cotti al vapore	0637	vaschetta	450 g ca.	20 gg.
	TRIS DI VERDURE BOLLITE Fagiolini, carote e cavolfiori bolliti	0638	vaschetta	400 g ca.	25 gg.

SNACK E FRITTI

		COD	CONFEZIONE	PESO	DURATA
	ARANCINI DI RISO Polpette di riso al pomodoro farcite con formaggio filante, panate e fritte in olio	0666	vaschetta	350 g ca.	25 gg.
	CHELE AL SAPORE DI GRANCHIO Chele di granchio, avvolte da polpa di pesce (surimi), panate e fritte in olio	0659	vaschetta	200 g ca.	25 gg.
	CROCCHETTE DI FORMAGGIO Impasto a base di formaggio, avente forma cilindrica, panato e fritto in olio	0675	vaschetta	210 g ca.	25 gg.
	CROCCHETTE DI PATATE Impasto a base di patate, avente forma cilindrica, fritto in olio	0639	vaschetta	250 g ca.	25 gg.
	MOZZARELLE IN CARROZZA AL PROSCIUTTO Pane in cassetta, farcito con mozzarella e prosciutto cotto, pastellato e fritto in olio	0677	vaschetta	200 g ca.	25 gg.
	MOZZARELLE IN CARROZZA ALL'ACCIUGA Pane in cassetta, farcito con mozzarella e salsa di acciughe, pastellato e fritto in olio	0676	vaschetta	200 g ca.	25 gg.
	OLIVE ASCOLANE RIPIENE Olive ripiene di carne, panate e fritte in olio	0647	vaschetta	200 g ca.	25 gg.



CREME ALLA VENEZIANA

Crema a base di latte tagliate a mattonelle

COD

CONFEZIONE

PESO

DURATA

0670

vaschetta

300 g ca.

20 gg.



POLENTA GIALLA

Impasto tipico a base di acqua e farina di mais


0679

vaschetta

550 g ca.

20 gg.

PASTE CONDITE

		COD	CONFEZIONE	PESO	DURATA
	GNOCCHETTI AL RAGÙ gnocchi di patate cotti e conditi con ragù di carne	0688	vaschetta	0,25 kg ca.	15 gg.
	MEZZE PENNE ALLA BOSCAIOLA ** Pasta di semola di grano duro cotta e condita con sugo ai funghi e salsiccia	0681	vaschetta	0,25 kg ca.	15 gg.
	MEZZE PENNE AL SALMONE ** Pasta di semola di grano duro cotta e condita con fondo al salmone	0682	vaschetta	0,25 kg ca.	15 gg.
	SPATZLE AGLI SPINACI CON PANNA E SPECK ** Gnocchetti tipici tirolesi agli spinaci conditi con panna e speck	0683	vaschetta	0,25 kg ca.	15 gg.
	TORTELLINI CON PANNA COTTA E PISELLI tortellini ripieni alla carne e prosciutto crudo cotti e conditi con panna, cotto a cubetti e piselli	0684	vaschetta	0,25 kg ca.	15 gg.








Libera Servizio

La linea che incontra anche le esigenze più difficili, con un'ampia scelta di ottime salse, pane fragrante e tramezzini freschissimi, oltre ad alcuni piatti della tradizione.

GNOCCHI

		COD	CONFEZIONE	PESO	DURATA
	GNOCCHI AGLI SPINACI Impasto di forma caratteristica a base di spinaci, da consumarsi previa cottura	1351	busta	500 g	60 gg.
	GNOCCHI AL RADICCHIO Impasto di forma caratteristica a base di radicchio, da consumarsi previa cottura	1353	busta	500 g	60 gg.
	GNOCCHI ALLA ZUCCA Impasto di forma caratteristica a base di zucca, da consumarsi previa cottura	1352	busta	500 g	60 gg.
	GNOCCHI DI PATATE Impasto di forma caratteristica a base di patate, da consumarsi previa cottura	1350	busta	500 g	60 gg.
	SPATZLE AGLI SPINACI Impasto caratteristico tirolese dalla forma allungata, a base di farina e spinaci, da consumarsi previa cottura	1356	busta	350 g	60 gg.

**RAGÙ DI CARNE**

Sugo a base di polpa di pomodoro e carne

COD

CONFEZIONE

PESO

DURATA

0891

vaschetta

200 g

30 gg.

**SUGO ALLO SCOGLIO**

Sugo a base di polpa di pomodoro, molluschi e crostacei

0894

vaschetta

200 g

30 gg.

INSALATE E SALSE A BASE DI MAIONESE

		COD	CONFEZIONE	PESO	DURATA
	INSALATA CAPRICCIOSA Insalata a base di maionese con verdure miste	0213	vaschetta	150 g	90 gg.
	INSALATA DI FUNGHI Insalata a base di maionese con funghi	0219	vaschetta	150 g	90 gg.
	INSALATA RUSSA Insalata a base di maionese con verdure	0207	vaschetta	150 g	90 gg.
	SALSA AI GAMBERI Salsa a base di maionese con gamberi	0365	vaschetta	150 g	90 gg.
	SALSA CON ASPARAGI E UOVA Salsa a base di maionese con asparagi e uova	0367	vaschetta	150 g	60 gg.
	SALSA CON TONNO Salsa a base di maionese con tonno	0366	vaschetta	150 g	90 gg.
	SALSA ROSA Salsa a base di maionese e ketchup	0374	vaschetta	150 g	90 gg.





		COD	CONFEZIONE	PESO	DURATA
	BACCALÀ ALLA VICENTINA Stoccafisso reidratato, bollito e condito con salsa di acciughe e capperi, coperto con latte ed olio e cotto in forno	0833 0559	vaschetta vaschetta	250 g 500 g	45 gg. 45 gg.
	BACCALÀ CONDITO Stoccafisso reidratato, bollito e tagliato a pezzi, condito con olio e prezzemolo	0841	vaschetta	250 g	45 gg.
	BACCALÀ IN UMIDO Stoccafisso reidratato, bollito e condito con salsa di acciughe e capperi, coperto con pomodoro, latte, olio e cotto in umido	0834 0560	vaschetta vaschetta	250 g 500 g	45 gg. 45 gg.
	BACCALÀ MANTECATO Stoccafisso reidratato, bollito e mantecato con olio e latte	0823 0558	vaschetta vaschetta	250 g 500 g	45 gg. 45 gg.
	SARDE ALLA VENEZIANA Sardegna fritte condite con aceto e cipolla	0819	vaschetta	250 g	30 gg.
	SEPIE IN UMIDO Seppie cotte in umido con polpa di pomodoro e piante aromatiche	0842	vaschetta	250 g	30 gg.

Cucina Nostrana S.r.l.

Via Toniolo, 3
30030 Maerne di Martellago Venezia

Tel +39 041 3642711
Fax +39 041 640826

info@cucinanostrana.it
www.cucinanostrana.it

Cod. Fisc. P.Iva 03941250270

www.cucinanostrana.it