

Primi Piatti



CUOCERE NEL FORNO A MICROONDE RISPETTANDO I TEMPI RIPORTATI SUI SINGOLI PRODOTTI, FRA 4 E 16 MINUTI OPPURE FARE RINVENIRE IL PRODOTTO 4 ORE PRIMA E CUOCERLO IN PADELLA ANTIADERENTE

“Presenta ai tuoi clienti i Piatti del Giorno con il tuo menù personalizzato”



FETTUCCINE AL RAGÙ

PESO 300 g - 4 PEZZI
PESO 300 g - 6 PEZZI

1263
646



MEZZE PENNE AL SALMONE

PESO 300 g - 4 PEZZI / 6 PEZZI

1273
641



MEZZE PENNE ALL'ARRABBIATA

PESO 300 g - 4 PEZZI / 6 PEZZI

1266
654



GNOCCHI ALLA SORRENTINA

PESO 300 g - 4 PEZZI

1261



RISOTTO ALLA PESCATORA

PESO 300 g - 4 PEZZI

1267



TAGLIOLINI VERDI SPECK E GORGONZOLA

PESO 300 g - 4 PEZZI

1272



RAVIOLI AL POMODORO

PESO 300 g - 4 PEZZI
PESO 300 g - 6 PEZZI

1262
668



SPAGHETTI ALLA CARBONARA

PESO 300 g - 4 PEZZI

1270



SPAGHETTI AL POMODORO

PESO 350 g - 6 PEZZI

637



TAGLIATELLE AI FUNGHI

PESO 300 g - 4 PEZZI
PESO 300 g - 6 PEZZI

1264
655



TORTELLINI CON PANNA E PROSCIUTTO

PESO 300 g - 4 PEZZI / 6 PEZZI

1268
633



TROFIE AL PESTO

PESO 300 g - 4 PEZZI

1269



SPAGHETTI CACIO E PEPE

PESO 300 g - 4 PEZZI

1477



LASAGNE ALLA BOLOGNESE

PESO 350 g - 4 PEZZI / 6 PEZZI

1265
649



UOVA E BACON

PESO 150 g - 4 PEZZI

1478



INSALATA POLLO, CEREALI E VERDURE

PESO 280 g - 4 PEZZI

2087



INSALATA CEREALI E VERDURE

PESO 280 g - 4 PEZZI

2089



FUSILLI ALL'AMATRICIANA

PESO 350 g - 4 PEZZI

645



GARGANELLI GAMBERI E ZUCCHINE

PESO 330 g - 4 PEZZI

5099



TAGLIATELLE AL RAGÙ

PESO 300 g - 4 PEZZI

5070



SVITATI AI 4 FORMAGGI

PESO 300 g - 4 PEZZI

647



LASAGNE ALLA BOLOGNESE

PESO 330 g - 4 PEZZI

5073



LASAGNE ALLE VERDURE

PESO 300 g - 4 PEZZI

634



**MEZZE PENNE
POMODORO**

PESO 350 g - 4 PEZZI

696



SPAGHETTI CACIO E PEPE

PESO 350 g - 4 PEZZI

5069



**SPAGHETTI ALLA
CARBONARA**

PESO 300 g - 4 PEZZI

631



**SPAGHETTI FRUTTI
DI MARE**

PESO 350 g - 4 PEZZI

640



SPAGHETTI AL POMODORO

PESO 350 g - 4 PEZZI

652



SPAGHETTI VONGOLE

PESO 350 g - 4 PEZZI

656



**TORTELLINI RICOTTA
E SPINACI AL BURRO
E SALVIA**

PESO 300 g - 4 PEZZI

5071



TORTELLINI AL RAGÙ

PESO 350 g - 4 PEZZI

658



PENNE ARRABBIATA

PESO 350 g - 4 PEZZI

5068



RAVIOLI POMODORO

PESO 350 g - 4 PEZZI

5072



**MEZZI PACCHERI AL RAGÙ
DI SEPPIA**

PESO 350 g - 4 PEZZI

2071



**RIGATONI POMODORINI
OLIVE E CAPPERI**

PESO 350 g - 4 PEZZI

2072



**GRAN ZUPPA
AI FAGIOLI BORLOTTI**

PESO 270 g - 6 BUSTE

1534



**GRAN ZUPPA
DI LEGUMI E CEREALI**

PESO 270 g - 6 BUSTE

1536



**GRAN ZUPPA DI FARRO
INTEGRALE TOSCANO**

PESO 270 g - 6 BUSTE

1535

**BUCATINI AMATRICIANA**

PESO 300 g - 4 PEZZI

999448

**CANNELLONI
DI RICOTTA E SPINACI**

PESO 350 g - 6 PEZZI

660

**GRAMIGNA
ALLA BOSCAIOLA**

PESO 300 g - 6 PEZZI

667

**GNOCCHI
POMODORO**

PESO 300 g - 6 PEZZI

681

**GNOCCHI DI PATATE
AI 4 FORMAGGI**

PESO 300 g - 6 PEZZI

651

**GNOCCHI AL RAGÙ**

PESO 300 g - 6 PEZZI

644

**MEZZELUNE SPECK E BRIE**

PESO 300 g - 6 PEZZI

666

**MACCARONCINI
POMODORO**

PESO 300 g - 6 PEZZI

674

**PIZZOCCHERI ALLA
VALTELLINESE**

PESO 300 g - PEZZI 6

697

**RISO VENERE GAMBERETTI
E ZUCCHINE**

PESO 300 g - 6 PEZZI

653

**TONNARELLI CACIO E PEPE**

PESO 300 g - 6 PEZZI

648

**TORTELLONI RICOTTA
E SPINACI**

PESO 300 g - 6 PEZZI

639

**TAGLIOLINI VERDI PANNA
E SPECK**

PESO 300 g - 6 PEZZI

635

**SPAGHETTI DI MARE**

PESO 300 g - 6 PEZZI

669

**ORECCHIETTE INTEGRALI
CON CIME DI RAPA**

PESO 300 g - 6 PEZZI

901355

Locanda Grandi Risotti

SORPRENDI I TUOI CLIENTI CON L'ELEGANZA E L'ECCELLENZA DELLE NOSTRE 15 RICETTE ITALIANE DEI "GRANDI RISOTTI MANTECATI ALL'ONDA".

*"...fai spazio nel tuo locale...
aggiungi un posto a tavola
con i Grandi Risotti
mantecati all'onda"*

Risotti mantecati all'onda



TOCCO D'ORO
RICETTE ITALIANE

72



**MENU
GRANDI RISOTTI**
A5

**TOVAGLIETTA
GRANDI RISOTTI**
30X40 cm

**TOVAGLILO
GRANDI RISOTTI**
25X25 cm

**PORTAPOSATE
GRANDI RISOTTI**

**PIATTO IN CERAMICA
GRANDI RISOTTI**



1322

**BASE BIANCA
MANTECATA**

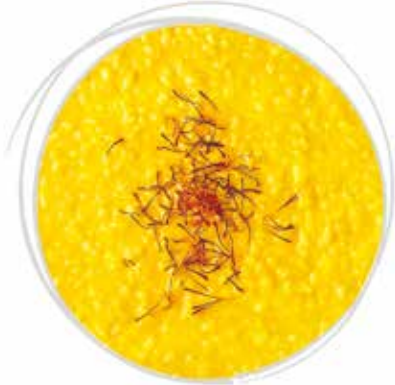
PESO 420 g
6 BUSTE
(2 PORZIONI)



1811

**GRAN RISOTTO
AI FUNGHI
PORCINI**

PESO 270 g
5 BUSTE



1812

**GRAN RISOTTO
ALLO ZAFFERANO**

PESO 270 g
5 BUSTE



1825

**GRAN RISOTTO
CON POLPA
DI GRANCHIO
E GAMBERETTI**

PESO 300 g
5 BUSTE



1816

**GRAN RISOTTO
ALLA ZUCCA**

PESO 270 g
5 BUSTE



1815

**GRAN RISOTTO
DI MONTAGNA
CON FORMAGGIO
BRANZI**

PESO 270 g
5 BUSTE



1814

**GRAN RISOTTO
CON
FORMAGGIO
BAGÒSS
IN CREMA
DI ASPARAGI**

PESO 270 g
5 BUSTE



1817

**GRAN RISOTTO
CON FONDUTA
DI TALEGGIO DOP
E SALSICCIA**

PESO 270 g
5 BUSTE



1824

**GRAN RISOTTO
IN GUAZZETTO
DI MARE**

PESO 300 g
5 BUSTE



1819

**GRAN RISOTTO
CON FONDUTA
DI FORMAGGI
E PERE WILLIAMS**

PESO 270 g
5 BUSTE



1823

**GRAN RISOTTO
ALL'AMARONE**

PESO 300 g
5 BUSTE



1821

**GRAN RISOTTO
AL TARTUFO
E BOLLICINE**

PESO 270 g
5 BUSTE



1820

**GRAN RISOTTO
ALLA ZUCCA
E FORMAGGIO
BAGÒSS**

PESO 270 g
5 BUSTE



1818

**GRAN RISOTTO
AL RADICCHIO
DI VERONA IGP
E SCAMORZA**

PESO 270 g
5 BUSTE



1813

**GRAN RISOTTO
ALLA
PARMIGIANA
(Parmigiano
Reggiano)**

PESO 270 g
5 BUSTE



1842

**GRAN RISOTTO
ALLA
BARBABIETOLA
CON CREMA
DI RICOTTA
E PARMIGIANO
REGGIANO**

PESO 300 g
5 BUSTE



1808

**GRAN RISOTTO
AI SAPORI
D'ALPEGGIO**

PESO 270 g
5 BUSTE



1810

**GRAN RISOTTO
AL NERO
DI SEPIA
CON SEPIE
E CALAMARI**

PESO 270 g
5 BUSTE



1807

**GRAN RISOTTO
AL "BAROLO
DOCG" CON
"CASTELMAGNO
DOP"**

PESO 270 g
5 BUSTE



1809

**GRAN RISOTTO
CACIO E PEPE**

PESO 270 g
5 BUSTE

Secondi Piatti



**BOCCONCINI DI POLLO CON
PROS. COTTO E PISELLI**
PESO 300 g - 4 PEZZI

659



**POLPETTE AL SUGO
DI POMODORO E PISELLI**
PESO 300 g - 4 PEZZI

650



**ARROSTATO CON PATATE
A SPICCHI**
PESO 300 g - 6 PEZZI

673



**FILETTO DI MERLUZZO
CON PATATE**
PESO 300 g - 4 PEZZI

761



**SCALOPPINE AI FUNGHI
CON PATATE**
PESO 300 g - 6 PEZZI

657



**PETTO DI POLLO
GRIGLIATO CON CAROTE**
PESO 300 g - 6 PEZZI

679



**TAGLIATINA DI POLLO
CON VERDURE GRIGLIATE**
PESO 300 g - 6 PEZZI

671



**COTOLETTA DI POLLO
CON PATATE AL FORNO**
PESO 300 g - 6 PEZZI

677



BACCALÀ CON POLENTA
PESO 300 g - 4 PEZZI

1164



**BRASATO DI MANZO
AL BAROLO CON POLENTA**
PESO 300 g - 4 PEZZI

1167



SEPIOLINE CON PISELLI
PESO 300 g - 4 PEZZI

1162



**FILETTO ORATA CON CARCIOFI
E CREMA ZUCCHINE**
PESO 250 g - 4 PEZZI

1343



**SALMONE CON VERDURE
AL VAPORE**
PESO 300 g - 4 PEZZI

1400



**MELANZANE
ALLA PARMIGIANA**
PESO 300 g - 6 PEZZI

675

Piatti Freschi



**FETTUCCINE
AL SALMONE**

PESO 250 g - 6 PEZZI

4111



**FETTUCCINE
ALLA BOSCAIOLA**

PESO 250 g - 6 PEZZI

4110



**FETTUCCINE
ALLA CARBONARA**

PESO 250 g - 6 PEZZI

4109



FUSILLI AL PESTO

PESO 270 g - 6 PEZZI

4116



FUSILLI AL RAGÙ DI CARNE

PESO 270 g - 6 PEZZI

4117



FUSILLI AL TONNO

PESO 270 g - 6 PEZZI

4115



LASAGNE BOLOGNESE

PESO 400 g - 6 PEZZI

4100



**CANNELLONI AL RAGÙ
DI CARNE**

PESO 300 g - 6 PEZZI

4108



GNOCCHI AL GORGONZOLA

PESO 270 g - 6 PEZZI

4113



PENNE AL POMODORO

PESO 270 g - 6 PEZZI

4112



**TORTELLONI RICOTTA E
SPINACI**

PESO 270 g - 6 PEZZI

4119



**SEDANINI
ALL'AMATRICIANA**

PESO 270 g - 6 PEZZI

4114



RISOTTO ALLA MILANESE

PESO 250 g - 6 PEZZI

4101



**RISOTTO AI FUNGHI
PORCINI**

PESO 250 g - 6 PEZZI

4102



RISOTTO AGLI ASPARAGI

PESO 250 g - 6 PEZZI

4118



TORTELLINI ALLA PANNA
PESO 270 g - 6 PEZZI

4106



TORTELLINI BOLOGNESE
PESO 250 g - 6 PEZZI

4105



**ARROSTO DI TACCHINO
CON PATATE AL FORNO**
PESO 250 g - 6 PEZZI

4204



**INVOLTINI PETTO DI POLLO
CON PATATE AL FORNO**
PESO 280 g - 6 PEZZI

4209



**MELANZANE
ALLA PARMIGIANA**
PESO 300 g - 6 PEZZI

4200



**PETTO DI POLLO GRIGLIATO
CON PATATE A SPICCHIO**
PESO 250 g - 4 PEZZI

4214



**SPEZZATINO DI CARNE
CON PATATE AL FORNO**
PESO 280 g - 6 PEZZI

4208



**TAGLIATA DI POLLO
CON CARCIOFI**
PESO 220 g - 6 PEZZI

4205



**SCALOPPINE
PANNA E FUNGHI**
PESO 220 g - 6 PEZZI

4211



**SCALOPPINE
ALLA PIZZAIOLA**
PESO 250 g - 6 PEZZI

4207



**SCALOPPINE
AL VINO BIANCO**
PESO 220 g - 6 PEZZI

4206



VITELLO TONNATO
PESO 220 g - 6 PEZZI

4210



**COUS COUS DI POLLO
CON VERDURE**
PESO 250 g - 4 PEZZI

4202



INSALATA DI RISO
PESO 250 g - 4 PEZZI

4203



**INSALATA DI POLLO
CON VERDURE**
PESO 250 g - 4 PEZZI

4215



**INSALATA DI TACCHINO
CON FARRO, ORZO E VERDURE**
PESO 250 g - 4 PEZZI

4201



**PETTO DI POLLO AL CURRY
CON RISO E VERDURE**
PESO 250 g - 4 PEZZI

4213

Hamburger



HAMBURGER MINI FASSONA PIEMONTESE CRUDO

PESO 50 g - 90 PZ. PER CONF.

682



HAMBURGER BLACK ANGUS IRLANDESE CRUDO

PESO 200 g - 24 PZ. PER CONF.
PESO 200 g - 30 PZ. PER CONF.

870
1996



HAMBURGER FASSONA PIEMONTESE CRUDO

PESO 200 g - 30 PZ. PER CONF.

1995



HAMBURGER CHIANINA

PESO 150 g - 40 PZ. PER CONF.

2045



HAMBURGER SCOTTONA PEZZATA CRUDO

PESO 200 g - 30 PZ. PER CONF.

2044



TARTARE FASSONA PIEMONTESE CRUDA

PESO 120 g - 25 PZ. PER CONF.

685



HAMBURGER BEEF GRILL COTTO

PESO 100 g - 40 PZ. PER CONF.
PESO 200 g - 20 PZ. PER CONF.

5103
5102



HAMBURGER COTTO

PESO 100 g - 26 PZ. PER CONF.

6052



HAMBURGER COTTO

PESO 180 g - 12 PZ. PER CONF.

999504

● CUOCERE IL PRODOTTO NEL FORNO
GIÀ CALDO A 200°C PER 8/10 MINUTI

● SCONGELARE 1 ORA PRIMA
E CONSERVARE IN FRIGORIFERO
PER MASSIMO 3-4 GG

**BURGER SPINACI**PESO 125 g
8 PZ. PER CONFEZIONE

6038

**BURGER QUINOA**PESO 125 g
32 PZ. PER CONFEZIONE

310673

**POLPETTE MANZO PRECOTTE**

PESO 4 kg (20 g) - 200 PZ. PER CONF.

1490

**SALSICCIA SUINO GRILL**

PESO 110 g - 40 PZ. PER CONF.

846

**RIBS SUINO**PESO 420 g
10 PZ. PER CONFEZIONE

999683

**COTOLETTA LONZA SUINO**

PESO 140 g - 36 PZ. PER CONF.

5059

COTOLETTA LONZA SUINO ESAGERATA

PESO 300 g - 10 PZ. PER CONF.

5083



Pollo

**GALLETTO GRIGLIATO**PESO 640 g
5 PZ. PER CONFEZIONE

999687

**PETTO POLLO A METÀ**PESO 300 g
12 PZ. PER CONFEZIONE

900206

**FAJITAS PETTO DI POLLO**

PESO 4 kg (8g) - 480 PZ. PER CONF.

1488

**FETTINE PETTO POLLO**PESO 120 g
40 PZ. PER CONFEZIONE

1481

**FETTINA PETTO POLLO DORATA**

PESO 120 g - 40 PZ. PER CONF.

1491

**DURANGO ALETTE**

PESO 1 kg (40g) - 25 PZ. PER CONF.
ALETTE POLLO DORATE
 PESO 4 kg (40g) - 100 PZ. PER CONF.

1977
 1483

**SPEEDY POLLO BANDIDOS**

PESO 2 kg (17g) - 120 PZ. PER CONF.

776

**SPEEDY POLLO**

PESO 2 kg (15g) - 130 PZ. PER CONF.

772

**STICKY PETTO DI POLLO**

PESO 4 kg (10g) - 400 PZ. PER CONF.

1487

**BOCCONCINI PETTO POLLO**

PESO 4 kg (24 g) - 170 PZ. PER CONF.

1489

**STRACCETTI PETTO DI POLLO PANATI**

PESO 4 kg (25 g) - 160 PZ. PER CONF.

1484

**CHICKEN PETTO POLLO SPECK E PROVOLA**

PESO 4 kg (10 g) - 400 PZ. PER CONF.

1486

**NAGGHY PETTO POLLO AIA**

PESO 4 kg
 200 PZ. PER CONFEZIONE

547

**SPIEDONE**

PESO 200 g - 20 PZ. PER CONF.

5060

**COTOLETTA PETTO POLLO**

PESO 100 g - 40 PZ. PER CONF.

1480

**COTOLETTA SUPREMA PETTO POLLO**

PESO 150 g - 27 PZ. PER CONF.

5082

**VALDOSTANA PETTO POLLO**

PESO 200 g - 20 PZ. PER CONF.

5058

**MILANESE PETTO DI POLLO**

PESO 140 g - 30 PZ. PER CONF.

1482

**MILANESE PETTO DI POLLO**

PESO 200 g - 15 PZ. PER CONF.

5057

**KEBAB AFFETTATO PRECOTTO**

PESO 4 kg - 4 BUSTE

1485

● CUOCERE IL PRODOTTO NEL FORNO GIÀ CALDO A 200°C PER 8/10 MINUTI

Responsabile vendite

RUGGERO GAIGHER

mobile 335 58 58 292
ruggero@dalpialgida.it

BERGAMO

- **ALBERTO ROSSO**
mobile 342 80 09 564
rosso@dalpialgida.it
- **ALEX DI GIOVANNI**
mobile 340 82 21 298
alex.digiovanni@dalpialgida.it
- **CLAUDIO CAZZANIGA**
mobile 366 66 01 789
cazzaniga@dalpialgida.it
- **GIANCARLO FERRARI**
mobile 328 21 89 222
ferrari@dalpialgida.it
- **LINDA CANZIANI**
mobile 348 96 18 252
linda@dalpialgida.it
- **LUCA CASALI**
mobile 348 32 00 080
casali@dalpialgida.it

BRESCIA

- **ALBERTO CAVAGNINI**
mobile 338 66 42 840
cavagnini@dalpialgida.it
- **STEFANO ROGIN**
mobile 347 53 64 047
rogin@dalpialgida.it
- **OMAR CELLA**
mobile 335 69 74 005
cella@dalpialgida.it
- **PIERINO SCALA**
mobile 337 12 73 239
scala@dalpialgida.it
- **SERGIO FIINI**
mobile 347 69 87 136
fiini@dalpialgida.it
- **MAURIZIO BERSELLI**
mobile 338 15 06 647
berselli@dalpialgida.it
- **OSCAR MOR**
mobile 338 92 34 667
mor@dalpialgida.it

Responsabile gestione

MATTEO GAIGHER

mobile 335 62 73 336
matteo@dalpialgida.it

- **MARCO GAIGHER**
mobile 348 59 06 554
marco@dalpialgida.it
- **MARCO MAFFIOLETTI**
mobile 331 27 05 737
maffioletti@dalpialgida.it
- **MARIO CADÈ**
mobile 335 54 79 687
cade@dalpialgida.it
- **STEFANO COLARIETI**
mobile 347 60 26 159
colarieti@dalpialgida.it
- **CARLO PIZZETTI**
mobile 340 89 24 698
pizzetti@dalpialgida.it
- **GIOVANNI BELLOLI**
mobile 338 67 99 138
belloli@dalpialgida.it
- **GIULIANO SIGALA**
mobile 339 10 83 318
sigala@dalpialgida.it
- **FULVIO PIANTA**
mobile 335 53 24 823
pianta@dalpialgida.it
- **FABRIZIO LEONI**
mobile 335 68 84 352
fabrizioleoni@dalpialgida.it
- **FEDERICO LEONI**
mobile 347 10 67 406
federicoleoni@dalpialgida.it
- **DANIELA LEONI**
mobile 348 73 64 403
danielaleoni@dalpialgida.it
- **MARCO SAIANI**
mobile 328 35 51 595
saiani@dalpialgida.it
- **GABRIELE ARRIGHINI**
mobile 338 17 59 055
arrighini@dalpialgida.it
- **FULVIO SABATTOLI**
mobile 328 73 48 409
sabattoli@dalpialgida.it



Dalpi srl

DISTRIBUZIONE ALIMENTI
PRODOTTI INDUSTRIALI

Sede Legale e Operativa Primaria:

via Ca' Treviglio, 6
24040 Pontirolo Nuovo BG
amministrazione@dalpialgida.it
tel 0363 889 33

Sede Operativa Secondaria:

via L. Da Vinci, 37
25043 Breno BS
vallecamonica@dalpialgida.it
tel 0364 226 55

Sede Gestione Attrezzatura:

via Colleoni, 13
24040 Boltiere BG
attrezzatura@dalpialgida.it
tel 0363 889 33

Sede Autorimessa Rimessaggio:

via Quinzano, 37
25030 Castel Mella BS

www.dalpi.it

