



RAVIOLIFICIO SAN MARCO



La pasta fresca è la nostra storia

LA PASTA E GLI GNOCCHI



Pasta Corta

- Orecchiette
- Trofie
- Paccheri
- Calamarata
- Penne all'uovo
- Eliche all'uovo



Pasta Lunga

- Tagliatelle all'uovo
- Tagliatelle paglia e fieno
- Tagliatelle verdi
- Tagliatelle rosse
- Tagliolini all'uovo
- Tagliolini al tartufo
- Tagliolini al nero di seppia
- Pappardelle all'uovo
- Pizzoccheri
- Mirtuccine
- Pici
- Scialatielli
- Scialatielli veraci
- Sfoglia all'uovo per lasagne
- Sfoglia verde per lasagne
- Reginette all'uovo
- Spaghetti alla chitarra



Gnocchi

- Di patate
- Tricolore
- Con basilico
- Con ortica
- Viola
- Con zucca
- Con castagne
- Gnocchi rigati
- Chicche di patate
- Chicche agli spianci
- Macchegnocchi

I RAVIOLI TRADIZIONALI



Ripieno Carne e Salumi

- Agnolotti al brasato
- Agnolotti superfini alla carne piemontese (con brasato e verdure)
- Plin carne
- Raviolini alla carne
- Cappelletti al prosciutto crudo
- Anolini con culatello
- Casoncelli alla bergamasca
- Fagottini speck e radicchio (sfoglia rossa)
- Cappelletti con cappone*
- Agnolotti con anatra*



Ripieno Formaggio

- Girasoli ricotta e spinaci
- Ravioli ricotta e spinaci
- Saraceni ai formaggi (sfoglia saracena)
- Fagottini con toma e noci
- Triangoloni con formaggio e pere
- Varesini con formaggio di capra e miele



Ripieno Pesce

- Scrigni con lavarello
- Scrigni al branzino



Ripieno Verdure

- Ravioli con asparagi bianchi**
- Fagottini basilico e pinoli (sfoglia verde)
- Fagotti con funghi porcini**
- Pansotti alle noci

*Realizzati nel periodo delle feste

**Prodotto stagionale

I FORMATI



Quadroni



Fiorelloni



Agnolotti



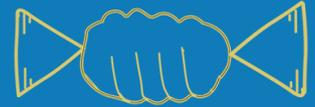
Triangoli



Fiorellini



SAN MARCO GOLD I FATTI A MANO



Ripieno Carne e Salumi

- Caramelle rosse con radicchio e speck (sfoglia rossa)
- Tortelloni con mortadella e pistacchi
- Tortelloni con brasato



Ripieno Formaggio

- Caramelle con burrata e basilico
- Caramelle con cacio e pepe
- Caramelle con ricotta e spinaci
- Tortelloni con verdure grigliate e mozzarella (sfoglia verde)



Ripieno Pesce

- Tortelloni con astice (sfoglia arancione)
- Tortelloni con branzino
- Caramelle con salmone affumicato



Ripieno Verdure

- Tortelloni alla zucca (sfoglia arancione)
- Tortelloni agli asparagi
- Tortelloni ai carciofi
- Tartufoni

I prodotti sono disponibili in vaschette da:

- Pasta corta: 250 g - 1000 g
- Pasta lunga: 250 g - 300 g - 1000 g - 2000 g
- Gnocchi: 400 g - 500 g - 2000 g
- Ravioli: 250 g - 1000 g
- Fatti a mano: 280 g - 980 g



SAN MARCO

📍 Sede: Via Cesare Battisti, 10 - 21045
GAZZADA SCHIANNO (VA) - Italy

☎ Servizio Clienti: +39 348 71 21 365

✉ E-mail: info@raviolificiosanmarco.it

🌐 Sito internet: www.raviolificiosanmarco.it