

LA RISTORAZIONE SOLIDALE... 3 VOLTE BUONA!



Qualità

Facciamo una cucina golosa, abbondante, tradizionale, casalinga, ma con sfumature moderne e creative, fatta da uno chef professionista e dalla sua brigata.



Inclusione

In Fricchiò lavorano anche persone con disabilità, assunte come camerieri e impiegate nel servizio di sala e nell'asporto.
Ciò consente loro di autorealizzarsi, rendersi autonome e felici!



Solidarietà

Il 30% del ricavato di ogni ordine contribuisce a realizzare i progetti del Centro Papa Giovanni XXIII dedicati alle persone con disabilità di Ancona.



SCOPRI DI PIÙ SU WWW.FRICCHIO.IT



INFO & PRENOTAZIONI T 371 42 13 754 (Anche WhatsApp)

info@fricchio.it



DOVE RITIRARE L'ASPORTO

Centro Papa Giovanni XXIII Via Madre Teresa di Calcutta 1, Ancona (zona Posatora) Concorda l'orario al telefono!

QUANDO PRENOTARE?

- O Asporto Vigilia e Natale = prenotazione entro il 21.12
- Asporto Ultimo dell'anno = prenotate entro il 28.12



Fricchiò è la Ristorazione Solidale del Centro Papa Giovanni XXIII di Ancona che, dal 1997, opera nel territorio marchigiano a sostegno delle persone con disabilità e delle loro famiglie, con 2 Centri Diurni, 2 Comunità Residenziali e Casa Sollievo, con l'obiettivo di offrire dignità, inclusione e autonomia.

www.centropapagiovanni.it



Menù delle Feste



ristorazione solidale

Per le tue Feste porta in tavola il gusto e la solidarietà

Vigilia, Natale e Ultimo dell'Anno, prenota il tuo **pranzo o cena da asporto** con **Fricchiò** la **Ristorazione Solidale** del Centro Papa Giovanni XXIII di Ancona



Menù delle Feste 2023



Vigilia di Natale

DA ASPORTO

ANTIPASTO

Gamberoni in salsa cocktail € 13,00

PRIMI

Lasagnette cozze e crema di borlotti € 9.00 Lasagnetta alla pescatora € 10,50 Vincistocco € 12.00 Sugo allo scoglio € 7,00

SECONDI

2 Spiedoni di gamberoni, calamari e coda di rospo € 18,00 Tonno in agrodolce con cipolla rossa e melograno € 15,00

CONTORNI

Finocchi Sabbiosi (ripassati con olio, molliche di pane fritto e grana) €5.00 | Patate arrosto €4,00 Cavolfiori rosmarino, olive e peperoncino €5,00



Natale e Santo Stefano

DA ASPORTO

ANTIPASTO

Trancio di strudel con crema di patate e friarielli ripassati in padella con aglio e rosmarino € 6,00 Tagliere di salumi locali e pecorino € 10,00

PRIMI

Lasagnetta al misto bosco e fontina valdostana €9,00 Lasagne al ragù € 7,50 Sugo di cinghiale € 7,00

SECONDI

Gran fritto marchigiano (vitello, agnello, pollo, olive, cremini, verdure) € 14,00 Filetto di maiale al radicchio e Rosso Conero € 12,00 Tagliata di anchetta di pollo alla diavola con patate gratinate € 9,50

CONTORNI

Finocchi Sabbiosi (ripassati con olio, molliche di pane fritto e grana) €5.00 | Patate arrosto €4,00 Cavolfiori rosmarino, olive e peperoncino €5,00





San Silvestro

DA ASPORTO

ANTIPASTO

Carpaccio di roast beaf al melograno € 9,00 Tagliere di salumi locali e pecorino €10,00

PRIMI

Lasagnetta verza e provola € 8,00 Lasagne al ragù € 7,50

SECONDI

Cotechino salsicce e costine con lenticchie €12.00 Petto di tacchino farcito con spinaci e emmenthal €12,00 Lombo di maiale con cipolline e olive in agrodolce €10,00

CONTORNI

Finocchi Sabbiosi (ripassati con olio, molliche di pane fritto e grana) €5.00 | Patate arrosto €4,00 Cavolfiori rosmarino, olive e peperoncino €5,00



San Silvestro

Tagliere di salumi locali e pecorino Lasagne al ragù Petto di tacchino farcito e patate arrosto Cotechino, salsicce e costine con lenticchie € 27,00 a persona (minimo 10 persone)

MENÙ VEGETARIANO

Selezione di pecorino locale con marmellata di cipolla rossa dello chef | Lasagnetta verza e provola Finocchi sabbiosi | Patate arrosto € 25,00 a persona

MENÙ BAMBINI

Lasaane raaù Cotoletta alla milanese Patate arrosto € 15,00 a persona



PER GRUPPI



