

The background of the entire page is a light-colored wooden plank surface. Scattered across it are several white Easter eggs decorated with black patterns, including dots and floral motifs. A central focus is a small, round, woven nest made of light brown twigs, containing one of the decorated eggs. Pink cherry blossom branches with delicate flowers are also scattered around the scene, adding a soft, spring-like feel to the composition.

CADORO

MENU CADORO
prenotato

SUPERMERCATO di PORDENONE
Per prenotazioni chiama 0434 360606
entro il 29/03 ore 19:30

Cucina

Primi Piatti

Pasticcio ai carciofi
Pasticcio al ragù
Melanzane alla parmigiana
Gnocchi alla romana
Crespelle gamberi e zucchini
Crespelle alle erbe e morlacco

Secondi Piatti Carne

Involtini agli asparagi
Arrostato di vitello
Manzo all'inglese
Rotolo di tacchino farcito
Spadellata di pollo e verdure
Insalata di pollo
Polletto alla diavola
Pollo contadino allo spiedo
Rotolo di agnello con asparagi
Stinco di maiale al forno
Costine di agnellone

Secondi Piatti Pesce

Salmone al forno
Spadellata di gamberi e zucchini
Orate ai ferri
Coda di rospo al forno
Insalata di piovra
Spiedini di pesce gratinato
Frittura di pesce

Verdure

Verdure grigliate
Scarola con uvetta, pinoli e acciughe
Fondi di carciofo al prezzemolo
Asparagi bianchi e verdi gratinati
Ratatouille
Timballo di verdure
Patate al forno
Verdure pastellate

Sughi

Ragu' di carne
Pesto alla Genovese
Sugo alla Marinara

*Nostra produzione,
piatti cucinati ogni giorno
dai nostri cuochi esperti!*



La nostra proposta per il pranzo di Pasqua, alcuni gustosi esempi!

mangi con 9,90 € a persona

MENU CARNE

PRIMI PIATTI

Pasticcio al ragù (220 gr ca)

SECONDI PIATTI

Involtini agli asparagi (90 gr ca)

Arrostato di vitello (90 gr ca)

VERDURE

Asparagi bianchi e verdi gratinati (100 gr ca)

Ratatouille (100 gr ca)

DOLCE

Colomba Cadoro
di nostra produzione*

*Colomba da 1 kg ca, si considera una fetta 125 gr a persona

mangi con 14,60 € a persona

MENU PESCE

PRIMI PIATTI

Crespelle gamberi e zucchine (220 gr ca)

SECONDI PIATTI

Salmone al forno (200 gr ca)

Spadellata di gamberi e zucchine (100 gr ca)

VERDURE

Verdure grigliate (100 gr ca)

Fondi di carciofo al prezzemolo (100 gr ca)

DOLCE

Colomba Cadoro
di nostra produzione*

*Colomba da 1 kg ca, si considera una fetta 125 gr a persona



La nostra Cantina



**LUGANA DOC
ZENEGAGLIA**

TEMPERATURA SERVIZIO:
Non superiore ai 7°C

ABBINAMENTI:
con formaggi a pasta molle, non troppo stagionati né saporiti e i dolci.

75 cl (al lt € 11,07)

€ 8,30



**FRIULANO FRIULI DOC
CONTI PRAMPERO**

TEMPERATURA SERVIZIO:
8- 10°C

ABBINAMENTI:
Prosciutto di San Daniele e Parma, splendida la sua vocazione sui vegetali.

75 cl (al lt € 9,20)

€ 6,90



RIBOLLA GIALLA DRAGA

TEMPERATURA SERVIZIO:
8- 12°C

ABBINAMENTI:
aperitivi, antipasti e frittiture di pesce, pesce bianco, carpaccio di trota alpina o spada con olio e aneto.

75 cl (al lt € 11,99)

€ 8,99



**AMARONE CLASSICO D.O.C.G. BIO
"CANTINA NEGRAR"**

TEMPERATURA SERVIZIO:
18-20°C

ABBINAMENTI: piatti dai sapori decisi come stracotto, selvaggina arrosto, brasato. Ottimo con piatti della tradizione veneta, come pasta e fagioli o Risotto all'Amarone.

75 cl (al lt € 27,33)

€ 20,50



**CABERNET FRIULI DOC
CONTI PRAMPERO**

TEMPERATURA SERVIZIO:
14-16°C

ABBINAMENTI: salumi stagionati, piatti di pasta con sughi di carne in particolare selvaggina.

75 cl (al lt € 9,20)

€ 6,90

Macelleria

Prenota i nostri elaborati di carne, ricette sfiziose realizzati giornalmente con ingredienti freschissimi e senza conservanti.

Faraona disossata ripiena
Anatra all'arancia
Polpettone farcito di radicchio
Polpettone alle zucchine
Arrosto di vitello speck e radicchio
Pollo ripieno Naturissimi
Quaglie ripiene
Involtini di maiale con speck
Saltimbocca alla romana
Polpette
Spiedino di suino
Alette marinate alla paprika
Nido di rondine di maiale
Filetto di suino farcito
Cevapcici



Per Pasqua!

Agnello Sardo Igp - Agnello Da Latte

CADORO

Il buon mercato.

Buona Pasqua a tutti i nostri clienti