



# *Catalogo prodotti*

# Chi siamo



Tradizione, innovazione e assoluta freschezza dei prodotti, questi i punti di forza de "La Gastronomica srl", che offre un vasto assortimento di prodotti freschi, genuini e di qualità, proponendo non solo piatti della cucina tradizionale italiana, ma anche specialità innovative, create da mani sapienti, buone come fatte in casa, ma di alto livello gastronomico. Antipasti, primi e secondi piatti, contorni: tutti di rigorosa produzione propria, per esaltare il gusto e il sapore della qualità, senza compromessi.

La storia La Gastronomica inizia nel 1967, quando papà Lino Zanin, mamma Maria e i figli Pietro, Luciano e Roberto, fondano la bottega artigianale a conduzione familiare, con negozio di vendita al dettaglio a Padova.

Da allora, la passione e la vocazione per la buona cucina casalinga, fa sì che la famiglia Zanin continui tuttora a proporre nuove ricette e nuove prelibatezze per soddisfare una sempre più vasta ed esigente richiesta da parte di Clienti, Operatori Alimentari e rivenditori del settore Gastronomico.

Dal 2016 entra nell'organico come Amministratore Delegato Massimo Zanin, che, oltre ad avviare un importante processo di innovazione, si occupa del marketing e del settore commerciale, rinnovando con efficacia l'immagine dell'Azienda e giungendo in poco tempo all'acquisizione di nuovi importanti gruppi nel settore della grande distribuzione veneta.

"La Gastronomica" dedica da sempre particolare attenzione alla qualità e alla sicurezza dei propri prodotti, preparati da operatori qualificati, in ambienti protetti e a temperatura controllata.

Offre quotidianamente tutte le proprie specialità, effettuando consegne giornaliere nel Veneto e regioni limitrofe, per garantire l'assoluta freschezza dei prodotti.

Professionalità, esperienza, disponibilità e alta qualità dei prodotti de "La Gastronomica", saranno in grado di rendere unica ogni occasione e soddisfare ogni palato.

# Antipasti



## Olive alla siciliana

La Gastronomica porta in casa le specialità regionali di tutta la penisola, con questa sfiziosità saporita e deliziosamente piccante.

CODICE: 80

 1,2Kg



## Insalata viennese

Würstel, peperoni, olive e sfiziose cipolline. Un concentrato di gusto e colore per aprire il pranzo o deliziare gli ospiti all'ora dell'aperitivo.

CODICE: 81

 1,2Kg

CODICE: 2081

 300g



## Insalata russa

Un antipasto non è completo senza la regina delle sfiziosità: la versione La Gastronomica è ancora più sana e golosa, tutta da provare.

CODICE: 112

 1Kg

CODICE: 2112

 300g



## Insalata contadina

Cipolline, tonno e maionese per un piatto unico fresco, perfetto per i pranzi estivi e come antipasto sfizioso.

CODICE: 148

 1,2Kg

CODICE: 2148

 300g

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità



### Insalata di mare

Solo materia prima di qualità, controllata e certificata, per questo piatto unico al sapore dell'estate. Per non rinunciare mai al pesce!

CODICE: 370

 1,2Kg

CODICE: 2370

 300g



### Insalata russa tonno e radicchio

Come declinare l'insalata più famosa in versione veneta? Con un po' di radicchio, ovvio. Abbinamento originale per un gusto superiore.

CODICE: 422

 1Kg



### Insalata asiatica

Un'insalata di pesce variegata e saporita, in cui si incontrano sapori e colori del mare. Perfetta da gustare fredda.

CODICE: 365

 1,2Kg



### Insalata capricciosa

Un classico gustoso e sostanzioso. Colorata e allegra, è un antipasto che piace a grandi e piccini o un contorno perfetto per carni delicate.

CODICE: 129

 1,2Kg

CODICE: 2129

 300g



### Insalata di pollo

Solo carni selezionate da allevamenti controllati e verdure di qualità per la nostra insalata di pollo, un piatto freddo che nutre con gusto.

CODICE: 126

 1,5Kg

CODICE: 2126

 300g

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

# Primi piatti



## Pasticcio alla bolognese

Il caposaldo nelle cucine del capoluogo emiliano pronto da gustare anche sulla nostra tavola. Ingredienti sceltissimi e qualità superiore.

CODICE: 4



2Kg  
3Kg

CODICE: 2004



1Kg  
300g



## Pasticcio ai funghi

Una aggiunta che sa di bosco in questo pasticcio gustoso e nutriente, preparato con funghi di qualità.

CODICE: 5



1,2Kg

CODICE: 2005



300g



## Melanzane alla parmigiana

Un grande classico della nostra cucina, preparato a regola d'arte con ingredienti di alta qualità: per assaporare ogni giorno le ricette della nonna.

CODICE: 6



1,2Kg

CODICE: 2006



300g



## Pasticcio di mare

Il gusto del mare e dell'estate nel più classico dei primi, declinato in questa versione originale e adatta ad ogni stagione.

CODICE: 8



3Kg

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità



### Pasticcio agli asparagi

È primavera tutto l'anno, con questo primo intenso e saporito, che mette d'accordo il gusto e la voglia di leggerezza.

CODICE: 9



3Kg

CODICE: 2009



300g



### Pasticcio ai formaggi e speck

Un po' di montagna nel piatto: lo speck e i formaggi più saporiti si incontrano in questa rivisitazione del più classico pasticcio.

CODICE: 225



3Kg



### Pasticcio radicchio e speck

Un abbinamento classico e sempre efficace, magistralmente declinato nel più sostanzioso e goloso dei primi piatti.

CODICE: 10



3Kg

CODICE: 2010



300g



### Riso nero gamberi e porro

Una combinazione raffinata che stupirà il palato, in questo primo dal sapore di mare: il riso nero è una scelta originale per un tocco esotico in tavola.

CODICE: 11



1,8Kg

CODICE: 2011



300g



### Insalata di riso

Il piatto unico più colorato e trasversale, per feste e cene estive in famiglia: ingredienti sceltissimi per la nostra versione dell'insalata di riso.

CODICE: 15



1,8Kg

CODICE: 2015



300g

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità



### Pasticcio zucca e funghi

Tutto il sapore dell'autunno in questa variante in cui la dolcezza della zucca incontra il bosco.

CODICE: 17

 3Kg

CODICE: 2017

 300g



### Quinoa Mediterranea

La quinoa è una pianta erbacea, ma funziona bene come un cereale per primi e piatti unici originali.

CODICE: 34

 2Kg

CODICE: 2034

 300g



### Paella di pesce

Dalla Spagna con furore. E sapore! Il grande classico valenciano sbarca nelle cucine italiane, con tutta la maestria dei cuochi La Gastronomica.

CODICE: 29

 1,8Kg

CODICE: 2029

 300g



### Pasticcio di baccalà

Arriva da lontano, ma è entrato a far parte della cucina veneta secoli orsono: La Gastronomica lo propone in versione primo piatto.

CODICE: 155

 3Kg



### Pasticcio zucchine e gamberetti

La versione estiva del pasticcio è servita: le zucchine più saporite e i gamberetti più gustosi in questa variante del classico pasticcio.

CODICE: 241

 3Kg

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità



### Pasticcio alla boscaiola

Funghi, ragù e tanto gusto in questo pasticcio saporito e sostanzioso, perfetto anche come piatto unico e bilanciato.

CODICE: 249

 3Kg



### Pasticcio alle verdure

Un pasticcio al sapore d'estate. La soluzione perfetta per assaporare un primo gustoso e pieno di salute insieme a verdure di prima qualità.

CODICE: 210

 3Kg

CODICE: 2210

 300g



### Lasagne spinaci e gorgonzola

Un classico come le lasagne arricchite da un ripieno inaspettato, che regala un tocco di originalità e inediti accostamenti di sapori.

CODICE: 427

 3Kg



### Pasticcio ai carciofi

Il carciofo è un ortaggio sano e pieno di proprietà. Ma soprattutto è buonissimo e in questa versione dà il meglio di sé.

CODICE: 7

 3Kg

CODICE: 2007

 300g



### Insalata d'orzo arcobaleno

Un'alternativa alla pasta divertente e saporita. Un primo sano e perfetto da gustare anche in estate, appena intiepidito.

CODICE: 475

 1,8Kg

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità



### Lasagne al ragù di cortile

La lieve nota selvatica della selvaggina regala a questo primo un'intensità inaspettata. Le nostre migliori lasagne con carne sceltissima.

CODICE: 434

 3Kg



### Crespelle ricotta ed erbe

Sostanziose e nutrienti, le crespelle sono un pasto completo: uova, ricotta ed erbe saporite si uniscono in questo primo piatto sfizioso.

CODICE: 111

 2Kg

CODICE: 2111

 300g



### Crespelle ai funghi

Le nostre crespelle sono incredibilmente leggere e morbide. I funghi regalano una nota decisa alla delicatezza di questo piatto.

CODICE: 107

 2Kg



### Cannelloni di carne

Con i cannelloni La Gastronomica risolvi il pranzo in un secondo: gustosi, da leccarsi i baffi, con il miglior ragù della tradizione.

CODICE: 26

 2Kg



### Cannelloni di magro

Golosi cannelloni ricotta e spinaci conditi con la nostra besciamella leggera e cremosa: una variante senza carne dei più classici cannelloni.

CODICE: 27

 2Kg

CODICE: 2027

 300g

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità



### Insalata di farro vegetariano

Un'alimentazione varia è la chiave di una vita sana: il farro si sposa alle verdure in questo primo alternativo e sorprendente.

CODICE: 108

 1,8Kg

CODICE: 2108

 300g



### Insalata di pasta fredda

Colorata, estiva, saporita: con questo mix di sapori i clienti portano in tavola un piatto unico comodo, velocissimo e apprezzato da tutti.

CODICE: 20

 1,7Kg

CODICE: 2020

 300g

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

# Secondi piatti



## Petto di tacchino arrosto

Niente grasso, solo gusto per questo secondo pronto da servire caldo, perfetto anche tiepido, da accompagnare con le nostre verdure.

CODICE: 39

1,3Kg

CODICE: 2039

300g



## Nervetti di bovino

Un antico antipasto lombardo, sapori nostrani e carni sceltissime: tutto il gusto della tradizione pronto da gustare.

CODICE: 43

1,8Kg

CODICE: 2043

300g



## Polpette di carne

Regalano allegria e sono perfette in ogni occasione: leggere e saporite, diventeranno un appuntamento fisso sulla tavola dei vostri clienti.

CODICE: 131

1,3Kg

CODICE: 2131

300g



## Spezzatino di cavallo

La versione più magra e saporita dello spezzatino, perfetta per i palati raffinati che ricercano sempre l'equilibrio tra gusto e salute.

CODICE: 141

1,2Kg

CODICE: 2141

300g

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità



### Vitello tonnato

Fette sottili e magrissime, capperi gustosi e il segreto della nostra salsa tonnata, delicata e saporita, per questo secondo irresistibile.

CODICE: 53

🍴 1,3Kg

CODICE: 2053

🛒 300g



### Polpettine al pomodoro

Piccole, divertenti, buonissime, sono rese irresistibili dal sugo al pomodoro La Gastronomica.

CODICE: 246

🍴 2,2Kg



### Polpette alle verdure

Un'alternativa ancora più leggera e digeribile alle nostre polpette di carne: scopri quanto gusto c'è in un secondo tutto di verdure.

CODICE: 402

🍴 1,2Kg



### Saporelle al miglio

Sembrano semplici polpette, sono una sorpresa al miglio, arricchite con zucchine scelte, impanate nel sesamo. Per stupirsi e stupire.

CODICE: 480

🍴 1,2Kg

CODICE: 2480

🛒 200g



### Trippa in umido

Nata come una ricetta povera della tradizione italiana, la trippa rimane uno dei secondi più gustosi, nutrienti e saporiti.

CODICE: 48

🍴 1,2Kg

CODICE: 2048

🛒 200g

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità



### Suprema di pollo

Solo pollo controllato e verdure di qualità, in questo piatto unico sfizioso, perfetto per le giornate estive sia freddo che intiepidito.

CODICE: 178

 1,2Kg



### Peperoni ripieni

Tutto da provare il ripieno dei nostri peperoni: macinato sceltissimo e formaggi di alta qualità in un secondo che è anche piatto unico.

CODICE: 166

 1,5Kg

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

# Secondi di pesce



## Baccalà alla vicentina

La tradizione della nostra regione esaltata in questo secondo di pesce storico e saporito: un piatto che sa di mare e ricordi.

CODICE: 1

🍴 1Kg

CODICE: 2001

🛒 300g



## Baccalà mantecato

A Venezia si prepara così: il baccalà si trasforma in una delicata crema, morbida e gustosa, bella da vedere e buonissima da gustare.

CODICE: 3

🍴 1Kg

CODICE: 2003

🛒 200g



## Baccalà condito

Il baccalà sfizioso, condito con olio extravergine di qualità, prezzemolo e aromi profumati: una versione leggera, pronta da assaporare.

CODICE: 14

🍴 1,7Kg

CODICE: 2014

🛒 300g



## Baccalà in umido

Una delle preparazioni venete più classiche: cottura lenta per un concentrato di gusto e leggerezza, da assaporare anche tiepido.

CODICE: 206

🍴 1,7Kg

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità



### Merluzzo fritto

Tranci sodi e carnosì, il merluzzo migliore e la panatura croccante e leggera de La Gastronomica: il secondo è servito.

CODICE: 123

 1,3Kg



### Spiedini di surimi

La versione più sfiziosa del nostro surimi: tanti bocconcini in fila su uno spiedino, in una panatura leggera e croccante.

CODICE: 144

 1,3Kg



### Surimi al sapore di gambero

Arriva dal Giappone questa preparazione che sa di mare e mette d'accordo anche i più piccini. Un secondo gustoso o un antipasto sfizioso.

CODICE: 256

 1,2Kg

CODICE: 2256

 300g



### Salmone ai ferri

Pregiato, saporito, ricco di nutrienti fondamentali e adatti anche ai più piccini: il salmone ai ferri è un secondo gustoso, sano e leggero.

CODICE: 182

 1,5Kg



### Seppie rosse

È il sugo a fare la differenza, insieme alle seppie più gustose e sode, che si incontrano in un piatto da leccarsi le dita.

CODICE: 66

 1,2Kg

CODICE: 2066

 300g

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità



### Sarde in saor

Da Venezia con amore, questo classico della cucina veneta preparato con maestria dai nostri cuochi porta in tavola il sapore del mare.

CODICE: 70

🍴 1,5Kg

CODICE: 2070

🛒 300g



### Insalata di polpo

Tenero, carnoso e saporito: solo i polpi migliori e di prima qualità per questa insalata piena di gusto e di leggerezza.

CODICE: 167

🍴 1Kg

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

# Contorni



## Polenta

L'immane classico della cucina nostrana, per accompagnare ogni piatto: dalla carne al pesce, dallo spezzatino ai fritti.

CODICE: 78

 1Kg

CODICE: 77

 500g



## Fondi di carciofo

Solo i carciofi più gustosi e carnosì per un contorno sano e pieno di sapore. Da assaporare caldi, sono perfetti anche intiepiditi.

CODICE: 83

 1,2Kg

CODICE: 2083

 300g



## Patate al forno

Immaneabili, sempre pronte, sono l'accompagnamento principe di tutti i piatti di carne e pesce che La Gastronomica propone.

CODICE: 97

 1,7Kg

CODICE: 2097

 300g



## Piselli con prosciutto

Uniamo la bontà dei pisellini più freschi alla golosità del prosciutto più magro in questo contorno sostanzioso, profumato e saporito.

CODICE: 99

 1,2Kg

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità



### Fagioli al tegame

Corposo e pieno di sostanza, questo contorno perfetto anche accompagnato da carni intense o da assaporare con la polenta.

CODICE: 101

 2Kg

CODICE: 2101

 300g



### Fagiolini bolliti

Un contorno sano, perfetto per tutta la famiglia: i nostri fagiolini sono di qualità sceltissima, controllati dall'origine alla cucina dei tuoi clienti.

CODICE: 2532

 300g



### Carotine bollite

Un contorno leggero, tenere e dolcissime carotine al vapore per stare leggeri, tenersi in forma e non rinunciare alla qualità.

CODICE: 2531

 300g



### Peperonata

Peperoni polposi e pieni di gusto, che concentrano tutto il sole dell'estate in un contorno intenso e sostanzioso.

CODICE: 103

 2,3Kg



### Insalata di patate

Patate e prezzemolo in questo contorno semplicissimo ma sempre gradito, da servire caldo o freddo, a piacere.

CODICE: 361

 2Kg

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità



### Insalata di patate con maionese

Una ricetta semplice ma preparata con maestria: le patate più sode e gustose e la nostra maionese leggera e saporita.

CODICE: 368

 1,2Kg



### Funghi trifolati

Il bosco arriva in tavola con questa ricetta classica a base di funghi e prezzemolo. Da accompagnare con il secondo che preferite.

CODICE: 376

 1,6Kg



### Tris di verdure

Patate, carote e fagiolini. Di quelli buoni. Solo verdure di qualità nei nostri contorni, cotti al vapore per garantire gusto e leggerezza.

CODICE: 2132

 300g



### Spinaci al vapore

La leggerezza della cottura al vapore e la salute delle verdure in foglia: un concentrato di vitamine e antiossidanti per un'alimentazione sana.

CODICE: 79

 1,3Kg

CODICE: 2079

 300g



### Pomodori al gratin

I pomodori più succosi, la nostra farcitura segreta, una gratinatura leggera e croccante grazie alla cottura in forno: tutti da assaggiare.

CODICE: 199

 1,3Kg

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità



### Crauti

Cavolo cappuccio tagliato finemente: nasce così il classico contorno tedesco, riproposto anche da noi.

CODICE: 363

 2Kg



### Cipolline al forno

Cipolline di qualità italiana, il nostro agrodolce e il contorno è servito: sono ottime scaldate, perfette anche a temperatura ambiente.

CODICE: 82

 1,7Kg

CODICE: 2082

 300g



### Insalata di fagioli

Un contorno sostanzioso e nutriente, per portare in tavola tutto il sapore e le proteine sane dei fagioli più gustosi.

CODICE: 369

 2Kg



### Verdure al vapore bieta coste

La leggerezza della cottura al vapore e la salute delle verdure in foglia: un concentrato di vitamine e antiossidanti per un'alimentazione sana.

CODICE: 379

 1,3Kg

CODICE: 2379

 300g



### Fagioli con cipolla

Un po' cow boy, un po' far west, questo contorno regala soddisfazione e si sposa perfettamente con secondi di carne.

CODICE: 106

 1,2Kg

CODICE: 2106

 300g

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità



## Melanzane panate fritte

Il fritto leggero e croccante rende questo contorno un concentrato di sapore e allegria: perfetto ad ogni pasto, pronto da portare a tavola.

CODICE: 145

 1,2Kg

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

# Fritture



## Arancini di riso

La Gastronomica va fino in Sicilia per portare sulle nostre tavole il sapore delle ricette più tradizionali: tutte da assaggiare.

CODICE: 21

 1,8Kg



## Crocchette di pollo

Perfette da sole, impareggiabili se abbinate a olive ascolane e crocchette di patate, per un tris di antipasti da gustare in compagnia.

CODICE: 33

 900g

CODICE: 2033

 300g



## Pesce fritto

Il pesce fa bene alla salute, la frittura allo spirito. Croccante, leggero e sfizioso: il fritto misto mette tutti d'accordo.

CODICE: 347

 1,2Kg



## Mozzarelle in carrozza al prosciutto

Mozzarella fusa in una panatura croccante, leggera e saporita: tutto il gusto che cerchi senza il fastidio di friggere in casa.

CODICE: 130

 1,5Kg

CODICE: 2130

 300g

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità



### Mozzarelle in carrozza alle acciughe

Mozzarella fusa in una panatura croccante, leggera e insaporita dal ripieno di acciughe, salato al punto giusto!

CODICE: 136

 1,3Kg



### Crocchette di patate

Classiche sfiziosità fritte ad arte, le nostre crocchette di patate sono un antipasto immancabile sulla tavola di casa.

CODICE: 84

 1,5Kg

CODICE: 2084

 300g



### Olive all'ascolana

Dalle Marche a tutto il mondo, ormai un grande classico di snack e aperitivi, le olive all'ascolana non devono mai mancare in casa.

CODICE: 92

 1,5Kg

CODICE: 2092

 300g



### Bocconcini di merluzzo fritti

Merluzzo impanato e fritto come sappiamo fare noi: un secondo di mare che mette d'accordo i palati e fa amare il pesce a tutta la famiglia.

CODICE: 348

 1,5Kg



### Chele al sapore di granchio

Le nostre chele al sapore di granchio sono leggere, croccanti e gustose, perfette per l'aperitivo insieme agli altri fritti La Gastronomica.

CODICE: 200

 1,5Kg

CODICE: 2200

 300g

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

# Ricorrenze



## Insalata russa e gamberi

Una rivisitazione originale del più classico degli antipasti, con un'aggiunta di mare per renderlo ancora più gustoso.

CODICE: 114

🍴 3Kg



## Insalata russa decorata

La versione chic dell'insalata russa, per portare in tavola l'antipasto più famoso in una veste elegante e d'effetto.

CODICE: 150

🍴 3,5Kg



## Mucchietti di gamberi

I migliori gamberi sapientemente lavorati ed impiattati in questa composizione sfiziosa che unisce al gusto una presentazione da chef.

CODICE: 75

🍴 2,8Kg



## Conchiglie di gamberi

Una conchiglia raffinata racchiude il sapore del mare in questo antipasto saporito e bellissimo da portare in tavola.

CODICE: 71

🍴 1,2Kg

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità



## Conchiglie con salmone

L'aperitivo di mare è servito, ed è anche bellissimo da vedere: tutte da provare le conchiglie che ospitano la bontà del salmone migliore.

CODICE: 57

 1,2Kg

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità







## La Gastronomica srl

Via Bezzecca, 65  
35138 Padova

Tel. (+39) 049 8725277  
[info@lagastronomica.it](mailto:info@lagastronomica.it)