



*prodotti*  
**CATALOGO**



# Chi siamo



**Tradizione, innovazione e assoluta freschezza** dei prodotti: ecco i punti di forza de **La Gastronomica Spa**, realtà che offre un vasto assortimento di piatti freschi, genuini e di qualità, proponendo non solo ricette 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 della nostra azienda 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 hanno fatto sì che la famiglia Zanin abbia continuato a proporre 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 clienti tra importanti gruppi** nel settore della grande distribuzione organizzata.

Grazie all'operato di Massimo e dell'intera squadra, l'azienda vive **un ulteriore salto di qualità** dopo due soli anni: a fine **2018**, infatti, un deciso aumento di capitale e l'ingresso di nuovi soggetti nella compagine societaria rinnovano prospettive ed orizzonti di breve e medio periodo, traducendosi in **qualità ancora più elevata e standard sempre migliori** per fornitori, clienti e partner, nonché nella previsione concreta di un **ampliamento della sede e l'implementazione di procedure in ottica di industria 4.0**, per raggiungere maggior efficienza, riduzione degli sprechi e massimizzazione di controllo e qualità.

**La Gastronomica: tradizione e innovazione, ora più che mai.**

# Antipasti



## 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 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



## 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 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



### Insalata russa

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

CODICE: 112

1Kg

CODICE: 2112

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 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

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

# Primi piatti



## 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



## 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



## 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

\*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



### 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



### 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

CODICE: 2475

 300g



### Garganelli sfiziosi

Un formato originale di pasta all'uovo e il sapore di provola, speck, olive, pomodori secchi e pisellini per una tavolozza di gusto.

CODICE: 535

 0,8Kg

CODICE: 2535

 300g

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità



### 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

CODICE: 2011

1,8Kg

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

CODICE: 2029

1,8Kg

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

CODICE: 2006

3Kg

300g



### Pasticchio alla bolognese

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

CODICE: 4 - 3Kg CODICE: 2004 - 300g

CODICE: 4002 - 2kg CODICE: 392 - 1kg



### Pasticchio ai funghi

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

CODICE: 5

CODICE: 2005

3Kg

300g

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità



### 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



### 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



### 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 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



### 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

\*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



### 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



### 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

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

# Secondi piatti



## 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



## 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



## 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



## 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

CODICE: 2402

 300g

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità



### 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



### Polpettine al pomodoro

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

CODICE: 246

 2,2Kg

CODICE: 2246

 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



### 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



### 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

\*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 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

CODICE: 2206



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

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità



### 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

CODICE: 2167

 1Kg

 300g



### Mazzancolle in saor

Ispirata a uno dei piatti più tipici della cucina veneta, le sarde in saor, questa versione dal gusto intenso e originale vi conquisterà.

CODICE: 481

CODICE: 2481

 1Kg

 300g



### 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



### 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



### 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

CODICE: 2070

 1,5Kg

 300g

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità



### 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



### 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

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

# Contorni



## 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



## 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



## Crauti

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

CODICE: 363

 2Kg



## 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

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità



### 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



### 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



### 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



### 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



### 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

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità



### Insalata di patate

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

CODICE: 361

 2Kg



### 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



### Melanzane patate 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



### Patate al forno

Immancabili, 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



### Peperonata

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

CODICE: 103

 2,3Kg

CODICE: 2103

 300g

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità



### 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

CODICE: 2099

 300g



### 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



### 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



### 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



### 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

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità



## Verdure al vapore bieta e 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

\*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



## 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



## 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



## 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

\*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



### 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



### 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



### 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

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità

# Ricorrenze



## 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



## 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



## Insalata russa con gamberi

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

CODICE: 114

🍴 3,0Kg



## 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

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità



## 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

\*Alcuni prodotti seguono la stagionalità









## La Gastronomica Spa

Via Bezzecca, 65  
35138 Padova

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