

TAVOLA in *Festa*



A top-down view of a white marble table with grey veining, elegantly set for Easter. Two place settings are visible, each with a white plate, gold cutlery, and a folded white napkin. In the top left, a small white pot holds a bouquet of pink and yellow tulips. In the bottom left, a white bowl is filled with fresh strawberries, blueberries, and orange segments. Scattered across the table are several Easter-themed decorations: a small woven nest with two blue and white eggs, a wooden bunny cutout, and a small wooden bird cutout. The overall atmosphere is bright and festive.

Per una Pasqua intelligente



Indice

Antipasti

Cheesecake pasqualina	4
Polpette di tonno e patate con cipolla di Tropea	5
Hummus di olive taggiasche con ceci croccanti	6

Primi

Risotto con gamberi, asparagi e stracchino in cestino di Parmigiano Reggiano Dop	7
Linguine con pesto di piselli e pecorino	8
Girasoli al sugo di astice	9

Secondi

Frittata di funghi, spinaci e provolone	10
Arrosto di vitello con aceto balsamico	11
Coniglio in fricassea con olive	12

Dolci

Colomba tostata con zabaione	13
Tiramisù soffice al pistacchio	14
Mousse cake al cioccolato bianco con cocco rapè e lamponi	15

Cheesecake pasqualina



30 minuti
2 h riposo



10 minuti



4 persone

- 180 g riso nero integrale parboiled
- 250 g robiola con tartufo
- 150 g spinaci freschi
- 1 uovo
- 30 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
- Burro q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale, pepe, noce moscata q.b.

Cuoci il riso nero in abbondante acqua salata, scolalo e lascialo intiepidire. Condiscilo con una noce di burro e pressalo sul fondo di stampini monoporzione formando una base compatta e lascia raffreddare. Salta gli spinaci con poco olio, strizzali e tritali finemente. In una ciotola lavora la robiola con l'uovo, il Parmigiano, sale, pepe e noce moscata, quindi unisci gli spinaci. Versa la crema sopra le basi di riso, livella e lascia rassodare in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire.



RISO NERO INTEGRALE PARBOILED

€ 1,99 500 g - al kg Euro 3,98



QUANTITÀ LIMITATA

banco frigo

ROBIOLA CON TARTUFO

€ 0,99 90 g - al kg Euro 11,00

Polpette di tonno e patate con cipolla di Tropea

30
minuti10
minuti4
persone

- 240 g filetti di tonno bianco all'olio d'oliva
- 400 g patate
- 2 uova
- 40 g pangrattato
- 30 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
- 200 ml olio di semi + q.b. per frittura
- Succo di limone o aceto q.b.
- Cipolle rosse in agrodolce di Tropea IGP q.b.
- Timo fresco (facoltativo)
- Sale, pepe q.b.

Lessa le patate partendo da acqua fredda, pelale e schiacciale ancora calde, quindi unisci tonno sgocciolato, uovo, Parmigiano, pangrattato, sale e pepe. Forma le polpette e friggile in olio caldo fino a doratura. Prepara la maionese frullando uovo, sale, limone e olio a filo, profumala con timo se vuoi. Servi le polpette calde con una goccia di maionese e cipolla di Tropea.



FILETTI DI TONNO BIANCO ALL'OLIO D'OLIVA

€ 3,99 200 g - al kg Euro 19,95



CIPOLLE ROSSE IN AGRODOLCE DI TROPEA IGP

€ 2,59 530 g/sgocc. 350 g
al kg Euro 7,40

Hummus di olive taggiasche con ceci croccanti

 20 minuti

 20 minuti

 4 persone

- 300 g ceci giganti
- 80 g olive taggiasche denocciolate
- 1 cucchiaino di tahina
- Succo di limone q.b.
- Paprika dolce o affumicata q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Grissini al sesamo
- Sale q.b.

Frulla la maggior parte dei ceci con la tahina, il succo di limone, un filo d'olio e un pizzico di sale fino ad ottenere un hummus liscio e cremoso. Aggiungi parte delle olive taggiasche tritate grossolanamente e mescola. Asciuga bene i ceci rimanenti, condiscili con olio e paprika e tostali in forno a 190 °C per circa 20 minuti, finché non risulteranno croccanti. Servi l'hummus completando con ceci croccanti, olive intere, dei grissini al sesamo e olio a crudo.



QUANTITÀ LIMITATA

CECI GIGANTI

€ 0,99 360 g/sgocc. 230 g
al kg Euro 4,31



in olio extra vergine
di oliva (32%)

OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE

€ 2,49 180 g - al kg Euro 13,84

Risotto con gamberi, asparagi e stracchino in cestino di Parmigiano Reggiano Dop

 30 minuti

 18 minuti

 4 persone

- 320 g riso carnaroli
- 300 g gamberi argentini
- 250 g asparagi
- 150 g Parmigiano Reggiano Dop oltre 30 mesi
- 80 g stracchino
- Brodo vegetale caldo q.b.
- Vino bianco q.b.
- Burro q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale, pepe q.b.

Forma i cestini sciogliendo il Parmigiano grattugiato in dischi su una padella antiaderente, modellali caldi su una ciotola capovolta e lasciali raffreddare. Pulisci e rosola brevemente i gamberi e poi tienili da parte. Separa punte e gambi degli asparagi: frulla i gambi sbollentati con un po' di brodo e salta le punte. Tosta il riso, sfuma con vino bianco e cuoci con il brodo; a metà cottura unisci la crema di asparagi, infine aggiungi i gamberi e manteca a fuoco spento con burro, stracchino e Parmigiano.



surgelato ❄️

GAMBERI ARGENTINI

€ 11,99 800 g - al kg Euro 14,99



banco frigo ❄️

PARMIGIANO REGGIANO DOP
OLTRE 30 MESI

€ 5,89 235 g - al kg Euro 25,07

Linguine con pesto di piselli e pecorino

20
minuti10
minuti4
persone

- 320 g linguine di Gragnano IGP
- 200 g piselli
- 60 g pecorino di Pienza semistagionato
- Foglie di menta fresca q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.

Sbollenta i piselli in acqua salata per pochi minuti, scolali e raffreddali in acqua fredda per preservarne il colore. Frullali con il pecorino di Pienza grattugiato, le foglie di menta, un filo generoso di olio e un pizzico di sale fino a ottenere un pesto cremoso e profumato. Cuoci le linguine in abbondante acqua salata e scolale al dente, tenendo da parte un mestolo di acqua di cottura. In una padella manteca la pasta con il pesto di piselli, aggiungendo l'acqua tenuta da parte per ottenere una consistenza avvolgente. Servi completando con altro pecorino grattugiato e un filo di olio a crudo.



LINGUINE DI GRAGNANO IGP

€ 0,99 500 g - al kg Euro 1,98



banco frigo

PECORINO DI PIENZA SEMISTAGIONATO

€ 4,99 300 g - al kg Euro 16,64

Girasoli al sugo di astice



10 minuti



8 minuti



4 persone

- 500 g girasoli ricotta e scorzette di limoni di Sicilia
- 180 g sugo all'astice
- Burro q.b.
- Pepe nero q.b.
- 1 scorza di limone non trattato

Porta ad ebollizione abbondante acqua salata e cuoci i girasoli seguendo i tempi indicati sulla confezione. Nel frattempo, scalda a fuoco dolce il sugo di astice in una padella ampia insieme a una noce di burro, mescolando delicatamente fino a renderlo lucido e avvolgente, senza farlo restringere troppo. Scola la pasta e trasferiscila direttamente nella padella con il condimento, quindi saltala dolcemente per amalgamare i sapori. Servi subito, completando con una macinata di pepe nero e la scorza grattugiata di un limone non trattato.



banco frigo

GIRASOLI RICOTTA E SCORZETTE
DI LIMONI DI SICILIA

€ 2,49 250 g - al kg Euro 9,96



QUANTITÀ LIMITATA

SUGO ALL'ASTICE

€ 3,19 180 g - al kg Euro 17,73

Frittata di funghi, spinaci e provolone

15 minuti

20 minuti

4 persone

- 6 uova
- 200 g misto funghi
- 150 g spinaci freschi
- 100 g provolone Valpadana Dop Dolce
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale, pepe q.b.

Scola bene il misto funghi e tienilo da parte. In una padella antiaderente scalda poco olio e aggiungi gli spinaci, facendoli appassire rapidamente; strizzali per eliminare l'acqua in eccesso. In una ciotola sbatti le uova con sale e pepe, unisci il provolone tagliato a cubetti, gli spinaci e i funghi sott'olio. Versa il composto in una padella leggermente oliata e cuoci a fuoco dolce con coperchio per circa 15-20 minuti, finché la frittata non risulterà ben cotta e morbida all'interno. Servila a spicchi, tiepida o a temperatura ambiente.



QUANTITÀ LIMITATA

100% funghi italiani

MISTO FUNGHI

€ 2,99 280 g - al kg Euro 10,68



QUANTITÀ LIMITATA

banco frigo

PROVOLONE VALPADANA DOP
DOLCE CON TERRINA

€ 2,49 150 g - al kg Euro 16,60

Arrosto di vitello con aceto balsamico

20
minuti60
minuti4
persone

- 1 kg arrosto scelto di vitello
- 120 g pancetta tesa a fette
- 100 ml aceto balsamico di Modena IGP alta densità
- Rosmarino q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Burro q.b.
- Sale, pepe q.b.

Sala leggermente l'arrosto di vitello e aromatizzalo con pepe e rosmarino. Avvolgilo completamente con la pancetta tesa e legalo con spago da cucina. Rosola la carne in casseruola con poco olio fino a doratura uniforme, quindi trasferiscila in forno statico a 180 °C per circa 60 minuti, irrorandola con il fondo di cottura. Trascorso il tempo indicato, filtra il fondo e versalo in un pentolino. Aggiungi l'aceto balsamico e fai ridurre a fuoco dolce fino ad ottenere una salsa densa. Spegni e aggiungi una noce di burro per lucidare. Lascia riposare l'arrosto qualche minuto, affettalo e servilo con la riduzione.



macelleria

ARROSTO SCELTO DI VITELLO

€ 14,99 al kg



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
ALTA DENSITÀ

€ 4,89 250 ml - al l Euro 19,56

Coniglio in fricassea con olive



20 minuti



50 minuti



4 persone

- 1 kg coniglio a pezzi
- 120 g olive verdi Bella di Cerignola
- 1 cipolla grande
- 2 tuorli
- Succo di 1 limone
- ½ bicchiere di vino bianco
- Brodo caldo q.b.
- Olio extravergine di oliva Val di Mazara DOP q.b.
- Sale, pepe q.b.

Rosola il coniglio in casseruola con olio, sale e pepe fino a doratura, aggiungi la cipolla affettata, sfuma con vino bianco e lascia evaporare. Copri con brodo caldo e cuoci circa 40 minuti, unendo le olive negli ultimi 10. A parte sbatti i tuorli con il succo di limone; fuori dal fuoco incorpora gradualmente un po' di fondo di cottura filtrato, quindi rimetti il coniglio in casseruola, scalda brevemente e servi con la salsa cremosa.



OLIVE VERDI BELLA DI CERIGNOLA

€ 1,49 530 g/sgocc. 330 g al kg Euro 4,52



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA VAL DI MAZARA DOP

€ 9,99 750 ml - al l Euro 13,32



Colomba tostata con zabaione

15
minuti10
minuti4
persone

- 4 fette di colomba senza canditi
- 40 g burro da creme di latte di Parma e Reggio Emilia
- 4 tuorli
- 80 g zucchero
- 80 ml marsala
- Mandorle a lamelle q.b.

Tosta le mandorle a lamelle in una padella antiaderente fino a leggera doratura e tienile da parte. In un'altra padella fai sciogliere il burro e rosola le fette di colomba su entrambi i lati fino a renderle dorate e croccanti all'esterno. Prepara lo zabaione amalgamando i tuorli con lo zucchero e il marsala e cuocili a bagnomaria lavorandoli con una frusta fino ad ottenere una crema calda, chiara e spumosa. Disponi la colomba tostata nei piatti, versaci sopra lo zabaione caldo e completa con le mandorle a lamelle tostate per aggiungere croccantezza e contrasto.



COLOMBA SENZA CANDITI

€ 5,39 900 g - al kg Euro 5,99



100%
latte italiano

QUANTITÀ LIMITATA

banco frigo

BURRO DA CREME DI LATTE DI PARMA
E REGGIO EMILIA

€ 2,29 250 g - al kg Euro 9,16

Tiramisù soffice al pistacchio



- 250 g torta golosa con crema al pistacchio
- 250 g mascarpone extra cremoso
- 3 uova
- 80 g zucchero
- 2 cucchiai di crema al pistacchio
- Caffè espresso q.b.
- Granella di pistacchio q.b.

Separa i tuorli dagli albumi e monta i tuorli con lo zucchero fino a ottenere una crema chiara e spumosa. Incorpora il mascarpone e la crema al pistacchio mescolando fino ad ottenere un composto omogeneo. A parte monta gli albumi a neve ferma e uniscili delicatamente alla crema con movimenti dal basso verso l'alto per mantenerla soffice. Taglia la torta al pistacchio a cubetti regolari e bagnali leggermente nel caffè. Inizia a comporre il tiramisù alternando strati di torta e di crema all'interno di bicchieri di vetro. Termina con uno strato di crema e lascia riposare in frigorifero per almeno 4-6 ore. Prima di servire, completa con granella di pistacchio.



QUANTITÀ LIMITATA

TORTA GOLOSA CON CREMA
AL PISTACCHIO

€ 3,49 400 g - al kg Euro 8,73



100%
latte italiano

QUANTITÀ LIMITATA

banco frigo

MASCARPONE EXTRA CREMOSO

€ 1,99 250 g - al kg Euro 7,96

Mousse cake al cioccolato bianco con cocco rapè e lamponi

35
minuti

riposo
4 ore

4
persone

- 200 g uovo di cioccolato bianco con cocco rapè
- 180 g torcetti al burro
- 80 g burro fuso
- 250 ml panna fresca
- 40 g zucchero a velo
- 150 g lamponi
- 6 g gelatina in fogli
- Lamponi freschi per decorare

Frulla i torcetti e mescolali con il burro fuso, distribuisce il composto negli stampi monoporzione e fai rassodare in frigo. Sciogli l'uovo di cioccolato bianco con cocco rapè a bagnomaria, lascialo intiepidire e incorporalo delicatamente alla panna montata con zucchero a velo per ottenere una mousse. Versa sulle basi e riponi in frigo per 2 ore. Ammolla in acqua fredda la gelatina, strizzala e scioglila in qualche cucchiaino di latte caldo. Incorporala alla purea di lamponi e versa la gelée ottenuta sulla mousse. Rimetti in frigo per altre 2 ore e poi decora con lamponi freschi.



QUANTITÀ LIMITATA

UOVO DI CIOCCOLATO BIANCO
CON COCCO RAPÈ

€ 5,99 250 g - al kg Euro 23,96



QUANTITÀ LIMITATA

TORCETTI AL BURRO

€ 3,79 300 g - al kg Euro 12,64

Un'azienda 100% italiana

Siamo Eurospin, il più grande discount italiano,
nato da imprenditori italiani, interamente
di proprietà italiana.

1.250 Punti vendita in 33 anni di storia

Nel 1993 l'apertura del primo negozio.
Oggi ne abbiamo 1.250 in tutta Italia.

La Spesa intelligente

Prodotti di qualità alla massima convenienza
tutti i giorni: questa è la Spesa intelligente.

Il nostro assortimento

Abbiamo un assortimento selezionato,
in continua evoluzione, costruito per
soddisfare i tuoi bisogni quotidiani.

I nostri marchi

Da Eurospin trovi solo le marche di Eurospin.
Siamo noi a garantire la qualità e la convenienza
dei nostri prodotti.



eurospin.com



La Spesa intelligente



Prezzi validi dal 23 marzo al 4 aprile 2026.
Le fotografie hanno valore puramente
illustrativo. Descrizioni e prezzi validi salvo
errori tipografici, omissioni di stampa o
variazioni di listino.



PEFC/18-32-03

Certificato PEFC
Questo prodotto è
realizzato con materia
prima da foreste
gestite in maniera
sostenibile e da fonti
controllate

www.pefc.it