

# DAL CATERING AGLI EVENTI

*Catalogo per privati e aziende che desiderano rendere ogni occasione speciale*



[www.zani-catering.it](http://www.zani-catering.it)



"quando il servizio diventa Arte"

*Se vuoi solo mangiare, allora hai sbagliato catalogo.*

*Ma se vuoi vivere momenti da non dimenticare, se vuoi scoprire che un piatto può diventare spettacolo ed emozione, per una cena romantica o con la famiglia, per un evento privato o aziendale, se vuoi che diventi speciale e memorabile, bene, sei nel posto giusto.*

*Benvenuto nel mondo del Gruppo Zani!*

*Attenzione! Quello che Zani può offrirti è così vasto e articolato da far girare la testa.*

*Qualche esempio? Gourmet Take Away: "Percorsi di gusto", un viaggio tra piatti ideati da chef stellati. Apericena, buffet, finger food dolci e salati, formaggi internazionali, prodotti da forno artigianale, vini... e molto molto altro.*

*Immagina un momento ideale a tavola, fa' volare la tua immaginazione...*

*Tu esprimi un desiderio, il Gruppo Zani lo realizza.*

Aurelio Zani

A handwritten signature in black ink that reads "Zani Aurelio". The signature is written in a cursive style.



5	PRESENTAZIONE	141	SERVIZI COMPLEMENTARI E NOLEGGIO
7	IL GRUPPO ZANI DAL 1961	142	DISPOSIZIONE TAVOLI
9	AURELIO ZANI. NIENTE È LASCIATO AL CASO	143	INTRATTENIMENTO BAMBINI
11	LE OCCASIONI. OLTRE IL CATERING UN'ESPERIENZA DA RACCONTARE	144	NOLEGGIO ATTREZZATURE
13	DOVE	145	TOVAGLIATO SPECIALE
21	GOURMET TAKE AWAY. PERCORSI DI GUSTO E BENVENUTO	146	ALLESTIMENTO CREATIVITÀ
23	TABELLA COMMERCIALE. LE OCCASIONI	147	ALLESTIMENTO BATTESIMO
		148	CENTROTAVOLA
		149	IL DESSERT
		150	GAZEBI E TENSOSTRUTTURE
25	PERCORSI DI GUSTO	152	ILLUMINAZIONE INTERNA ED ESTERNA
26	MENU "PERCORSI DI GUSTO"	153	AREA COMFORT
28	PORTATE SINGOLE "PERCORSI DI GUSTO"	154	LAYOUT AZIENDALE
31	ENTRÉE	155	DETTAGLI PERSONALIZZATI
45	PRIMI	156	SERVICE AUDIO E LUCI
59	SECONDI	157	ARTISTI E SPETTACOLI
73	PORTATE SPECIALI	158	TABELLA COMMERCIALE. SERVIZI COMPLEMENTARI E NOLEGGIO
79	DESSERT		
94	TABELLA COMMERCIALE. MENU PERCORSI DI GUSTO E SERVIZI	160	INDICE ANALITICO DEGLI INGREDIENTI BASE
		164	SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
97	I BENVENUTO		
98	I BENVENUTO		
103	CARTA DEI VINI		
105	DRINK DI BENVENUTO		
107	BENVENUTO INTERNAZIONALE		
115	BENVENUTO TIPICO		
123	BENVENUTO CLASSICO		
129	BENVENUTO ELITE		
138	TABELLA COMMERCIALE. DRINK E BENVENUTO		



## PRESENTAZIONE



## IL GRUPPO ZANI DAL 1961

La qualità e l'eccellenza non s'improvvisano, la cucina del Gruppo Zani è il risultato di un lungo e appassionato lavoro. La grande esperienza e una preparazione meticolosa sono la base di qualsiasi piatto. Cucina di alta qualità, ma non solo: musica, spettacolo e divertimento trasformano la ristorazione firmata Zani in un'esperienza da raccontare.

La genuinità della produzione artigianale nasce in un modernissimo laboratorio gastronomico. Tradizione e modernità si fondono per risultati straordinari: rinfreschi, pranzi, cene di gala, matrimoni, battesimi, cresime, catering privati e aziendali, in case e ville private, castelli, palazzi e giardini.

Zani non si ferma qui, va oltre, realizza progetti di intrattenimento coinvolgendo famosi artisti del mondo dello spettacolo.

Un esempio su tutti: l'organizzazione dell'evento del 40° anniversario dei Pooh.

Per Zani ambientazione e spettacolo sono "l'ingrediente segreto".



"quando il servizio diventa Arte"





AURELIO ZANI  
NIENTE È LASCIATO AL CASO

*“Passione, passione e passione  
è ciò che mi porta ad andare sempre oltre nel mio lavoro,  
dove tempo e impegno si trasformano  
in un’emozione da vivere e condividere”.*

*Aurelio Zani*

Sono lieto di offrirvi la consulenza più esclusiva con l’impegno di realizzare, coordinare e soddisfare con maestria e professionalità le esigenze organizzative di ogni fase del vostro evento.

Mi impegno personalmente a realizzare qualsiasi richiesta, mi prendo cura di ogni dettaglio, dalla pianificazione alla messa in opera finale, seguendo tutte le fasi di realizzazione: l’accoglienza, la ristorazione, il layout aziendale, la scelta artistica dell’evento supportata da service audio/luci e scenografia.

Per ultimo, ma non meno importante, individuo la strategia di mercato più efficace per creare un’aspettativa che garantisca la riuscita dell’evento.

## LE OCCASIONI OLTRE IL CATERING, UN'ESPERIENZA DA RACCONTARE

### SERATA A CASA IN FAMIGLIA E CON AMICI

Con la nuova linea "Gourmet Take Away" puoi scegliere di ordinare un menu "cucinato" dai nostri chef oppure puoi seguire la nuova tendenza del menu "da cucinare", con gli ingredienti crudi e semi-lavorati, completi il piatto in pochi e semplici passaggi a casa tua. Con una spesa contenuta il risultato è sempre da chef.

### ANNIVERSARI E COMPLEANNI

Il "Benvenuto" è la soluzione più efficace per un buffet stuzzicante che mette d'accordo tutti in tutte le occasioni. La qualità firmata Zani è una garanzia di successo.

I "Benvenuto" sono la soluzione ideale per party esclusivi.

### PRANZI E CENE DI GALA AZIENDALI

Sono consigliati per pranzi e cene di prestigio i menu "Percorsi di gusto" della nuova linea Gourmet Take Away, nelle nostre location o presso la vostra azienda, sono ideati e realizzati da chef e serviti da butler con dotazioni adeguate all'evento.

Affidare i vostri momenti felici al Gruppo Zani vuol dire fare la differenza.

### MATRIMONI, CERIMONIE ED EVENTI

Se c'è stile, se c'è eleganza e se c'è cura del dettaglio, allora ti trovi in un evento creato dal Gruppo Zani. Location esclusiva, accoglienza con la linea "Benvenuto", menu gourmet "Percorsi di gusto", servizio d'eccellenza con butler, presentazione impeccabile dei piatti, dotazioni e arredi di design, tutto questo con Zani non può mancare.



## DOVE

I luoghi proposti da Zani sono in esclusiva per qualsiasi genere di evento. Sono dotati di ampi giardini e parchi nei quali potrete intrattenervi in piacevolissime passeggiate e scattare suggestive fotografie intrattenimento musicale. Sul posto verranno cucinati e presentati, con massima garanzia di freschezza e qualità, i menu “Percorsi di Gusto” della linea di ristorazione “Gourmet Take Away”.

I bambini trovano intrattenimenti e giochi a cura del servizio di assistenza e animazione.

Le location proposte sono:

- Ristorante Parco delle Terme di Boario, Bs;
- Ristorante White Swan delle Terme di Angolo, Bs;
- Ville e castelli d’Italia.

## A CASA VOSTRA

Lo staff del Gruppo crea cerimonie uniche anche fra le pareti di casa vostra dove potrete assaporare piatti ricercati in una cornice interamente dedicata a voi.

La valorizzazione dei particolari, il personale a vostro completo servizio rende memorabile la vostra serata con gli amici o il vostro pranzo in famiglia.

Sarete seguiti e supportati in ogni Vostra richiesta o scelta.

Il Gruppo Zani è il Vostro partner ideale per:

- valutare il numero di persone da accogliere;
- l’allestimento di aree esterne (gazebo, tendoni, arredi da giardino ecc.);
- l’addobbo floreale;
- la scelta dell’intrattenimento musicale;
- la verifica e l’idoneità di impianti elettrici per il corretto svolgimento dell’evento.



## DOVE

**RISTORANTE PARCO DELLE TERME DI BOARIO, BS**

Il ristorante delle Terme di Boario immerso in uno dei parchi termali più noti d'Italia, ammirato anche da Alessandro Manzoni, fra alberi secolari e architetture Liberty è un luogo da favola per i matrimoni. Le sale sono attrezzate per ospitare congressi ed eventi aziendali e privati.

**PRANZO MATRIMONIO**

Interno	Salone Igea - Sala Liberty
Esterno al coperto	Cupola Liberty - Grande Vela
En plein air	Nel giardino del parco

**SPAZI ESTERNI PER OSPITI E SPAZI AGGIUNTIVI STRUTTURA**

Estensione parco	80 mila mq
Attrazioni	- Alpine Coaster (montagne russe) - Boario Park Adventure (parco avventura) - Parco giochi bambini
Spazio aperitivi	Cupola Liberty

**SPAZI INTERNI PER OSPITI**

Disponibilità massima posti a sedere	Sala Igea > a tavola: 300 posti - congressi: 450 posti Liberty > a tavola: 100 posti - congressi: 120 posti
Spazio per orchestra e pista da ballo	Interno ed esterno

**CARATTERISTICHE**

Ambiente ideale per servizio fotografico grazie alla Cupola Liberty, l'ampio giardino e le caratteristiche piante secolari con radici aeree.

**SERVIZI AGGIUNTIVI**

Orario limite musica	h 1:00
Parcheggio	Interno riservato, vicino all'ex Cinema Sorgente in V.le Igea Capienza 150 posti auto
Funzioni civili	Cupola Liberty

## DOVE

**RISTORANTE WHITE SWAN DELLE TERME DI ANGOLO, BS**

Immerso nel verde dell'incantevole Parco Termale di Angolo Terme, ampio e luminoso locale dotato di cucina e bar, 450 posti a sedere, palco per orchestra, impianto audio e luci con una grande pista da ballo, è adatto a qualsiasi tipo di festa o di evento. Nel parco di 42.000 mq inoltre è possibile passeggiare nei viali alberati e godere delle sue numerose strutture tra cui il campo da minigolf e da bocce.

**PRANZO MATRIMONIO**

Interno	Salone delle Feste
Esterno al coperto	Tensostruttura Camillo Golgi
En plein air	Giardino del parco o lungo il fiume

**SPAZI ESTERNI PER OSPITI E SPAZI AGGIUNTIVI STRUTTURA**

Estensione parco	42 mila mq
Attrazioni	- Piscina - Parco giochi bambini - Campo da minigolf e bocce

**SPAZI INTERNI PER OSPITI**

Disponibilità massima posti a sedere	Sala delle Feste > a tavola: 450 posti - congressi: 650 posti Tensostruttura Camillo Golgi > a tavola: 130 posti
Spazio per orchestra e pista da ballo	Esterno e interno

**CARATTERISTICHE**

Servizio fotografico ideale in riva al laghetto con eleganti cigni, grazie alla varietà di fiori e piante  
Il fiume, che scorre a fianco del parco, rinfresca il clima anche in giornate calde

**SERVIZI AGGIUNTIVI**

Orario limite musica	h 3:00
Parcheggio	Adiacente alla struttura; capienza 200 posti auto



## DOVE

## LOCATION ESCLUSIVE - VILLE E CASTELLI D'ITALIA

**IL PALAZZO - Solto Collina, Bg**

Ampio giardino privato e prati con alberi da frutto si affacciano sul lago d'Iseo.

**VILLA ABBATE - Chiari, Bs**

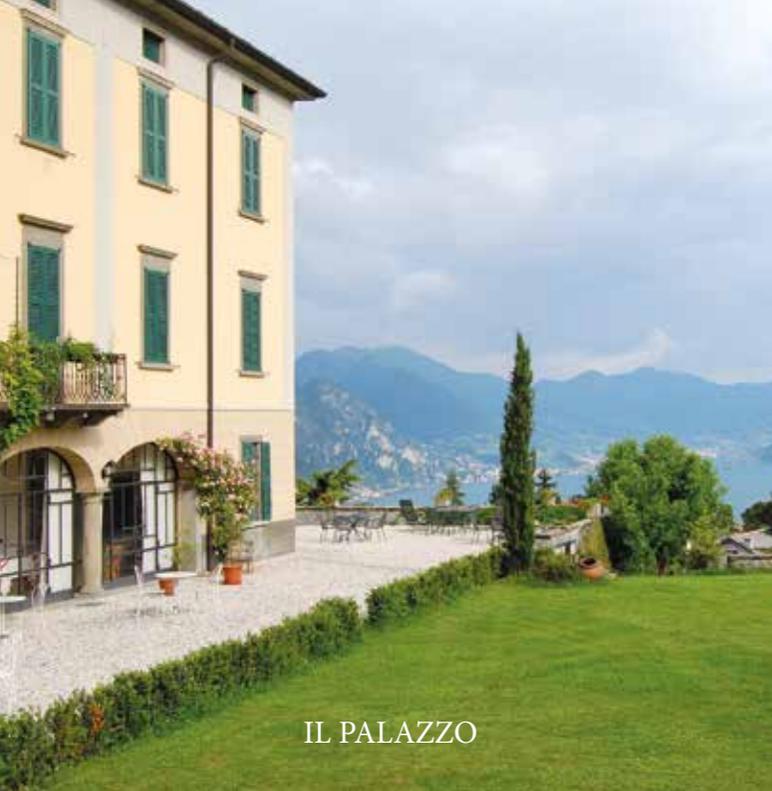
Antica villa privata del 1600 con parco e magnolie secolari.

**VILLA BASILETTI - Molinetto di Mazzano, Bs**

La villa, immersa nel verde, con sale di rappresentanza e saloni affrescati, è stata recentemente restaurata e riportata agli antichi splendori.

**PALAZZO CIGOLA MARTINONI - Cigole, Bs**

Sarà la location più romantica ed elegante che possiate trovare per celebrare con i vostri invitati i vostri eventi da ricordare. Dispone di numerose sale alcune risalenti al 1400 e una sala da ballo interamente affrescata con vista sul giardino.



IL PALAZZO



VILLA ABBATE



VILLA BASILETTI



PALAZZO CIGOLA MARTINONI

PRANZO MATRIMONIO	IL PALAZZO 1700-1900 dc	VILLA ABBATE 1600 dc	VILLA BASILETTI 1600 dc	PALAZZO MARTINONI 1400 dc
Tensostruttura per esterno	no	sì	no	no
En plein air	sì	sì	sì	sì
<b>SPAZI ESTERNI PER OSPITI E SPAZI AGGIUNTIVI STRUTTURA</b>				
Ampio giardino esterno	sì	sì	sì	sì
Aperitivo interno e giardino	sì	sì	sì	sì
<b>SPAZI INTERNI PER OSPITI</b>				
Disponibilità posti a sedere	50	180	500	350
<b>CARATTERISTICHE</b>				
	Vista panoramica del lago d'Iseo	Magnolie secolari	Cantina vinicola con pozzo sotterraneo	Cornice intrisa di storia e di bellezza
<b>SERVIZI AGGIUNTIVI</b>				
Orario limite musica	h 1:00	h 24:00	h 1:00	h 1:00
Parcheggio	Adiacente; 80 posti auto	Dista 200 mt; 80 posti auto	Interno; 150 posti auto	Adiacente; 130 posti auto

## GOURMET TAKE AWAY PERCORSI DI GUSTO E BENVENUTO

### GOURMET TAKE AWAY. LA NUOVA LINEA RISTORAZIONE FIRMATA ZANI

Con “Gourmet Take Away” la qualità della cucina non ha rivali.

Una cena in un ristorante di classe e una serata a casa con gli amici e la famiglia con Zani diventano la stessa cosa.

Il Gruppo offre soluzioni per pranzi e cene importanti con la semplicità e la praticità dei menu preparati ad hoc.

Piatti rivisitati, innovativi, creati da chef stellati con le migliori materie prime. Per coloro che chiedono un'alimentazione equilibrata, ma senza rinunciare a gusti ricercati e soprattutto alla qualità, Gourmet Take Away è la risposta.

### PERCORSI DI GUSTO

La linea Gourmet Take Away presenta “Percorsi di gusto” menu creati ad hoc composti da piatti ispirati alla tradizione e riproposti con abbinamenti di gusti e profumi innovativi.

### ANCHE TU PUOI CUCINARE DA CHEF

Zani fa la differenza. Una grande novità contraddistingue questa linea gourmet rivolta a coloro che desiderano mettersi in gioco come chef preparando piatti che vanno oltre l'ordinario.

Dal sito è possibile ordinare piatti e menu dei “Percorsi di gusto” non solo “cucinati” ma anche “da cucinare”.

Tutti gli ingredienti crudi, le salse e le ricette con foto per preparare e impiattare le pietanze per i vostri ospiti sono consegnati in una bag food.

Una grande esperienza gastronomica al tuo servizio e a casa tua.

### SERVIZI ED EXTRA

Quando un'occasione richiede più di una prenotazione gastronomica d'asporto ma è preferibile integrare servizi come la richiesta di chef, butler e/o attrezzature specifiche, il Gruppo Zani è in grado di soddisfare queste esigenze.

## GOURMET TAKE AWAY

## BENVENUTO

Nella linea ristorazione Gourmet sono inclusi i “Benvenuto”, buffet esclusivi per introdurre ogni evento in modo attraente e ricercato con il vantaggio della praticità.

I Benvenuto si distinguono in:

- **Internazionale.** Un cammino completo tra gusti e sensazioni piacevoli sulle strade del mondo.
- **Tipico.** Dove i piatti incontrano la tradizione e i sapori della nostra terra: la Valle Camonica.
- **Classico.** I cardini della cucina rivisitati nella sua presentazione moderna per ogni tipo di occasione.
- **Elite.** Adatto per una cena per palati esigenti alla ricerca di sapori raffinati.

## ORDINI ONLINE E CONSEGNA A DOMICILIO

Non solo catering con la linea Gourmet!

Puoi prenotare online o telefonicamente i tuoi menu consultando le sezione dedicata alla gastronomia d'asporto sul sito [www.zani-catering.it](http://www.zani-catering.it).

Questa è la firma Zani: piatti stellati a un prezzo accessibile.



- 1**  
Scegli tra i menu  
“Percorsi di gusto” su  
[www.gourmettakeaway.it](http://www.gourmettakeaway.it)



- 2**  
Ordina comodamente:  
A. on-line  
B. per telefono



- 3**  
Ricevi o ritira  
A. Il tuo box-food  
con gli ingredienti  
da cucinare  
B. Il tuo menu già pronto



- 4**  
A. Prepara in 5-10 minuti  
i tuoi menu seguendo  
passo passo le ricette  
B. Porta a temperatura  
idonea e servi

TABELLA COMMERCIALE  
LE OCCASIONI

MENU A CASA IN FAMIGLIA O CON AMICI	Prezzo	Minimo d'ordine
Menu “Percorsi di gusto” di 4 portate: entrée, primo, secondo e dessert	€ 29,00 cad	2 menu
ANNIVERSARI E COMPLEANNI		
Benvenuto: buffet gourmet	Da € 28,00 a € 48,00	20 persone
Benvenuto + presso nostre location + chef + butler + attrezzatura	Da € 30,00 a € 50,00	20 persone
PRANZI E CENE AZIENDALI		
Menu “Percorsi di gusto” + presso nostre location + chef + butler + attrezzatura	Da € 35,00 a € 50,00	20 persone
CERIMONIE		
Benvenuto + Menu “Percorsi di gusto” + presso nostre location + chef + butler + attrezzatura + arredi	Da € 60,00	20 persone
EVENTI SU MISURA		
Consigliabile un confronto per ottimizzare il preventivo	Da definire	Da definire



## PERCORSI DI GUSTO

## MENU "PERCORSI DI GUSTO"

 **PERCORSO DI TERRA**

*Tartare di manzo con senape anticata, fiori di capperi, acciughe e scalogno*  
*Lasagnetta di pasta croccante con ragù bianco su vellutata di Parmigiano*  
*Filettino di maiale lardellato all'aceto balsamico e purea di patate*  
*Tortino pere e cioccolato con crema inglese*

 **PERCORSO DI MARE**

*Carpaccio di spigola con crudités di verdure julienne, pomodori secchi, zenzero e lime*  
*Tortelli di carciofi della riviera su vellutata di molluschi, pistilli di zafferano e vongole veraci*  
*Trancetto di tonno al sesamo con germogli di insalata e pesto leggero*  
*Mousse al caffè e cioccolato bianco*

 **PERCORSO RIVISITATO**

*Catalana di gamberi, patate, pomodoro Marinda, sedano e cipolla di Tropea caramellata*  
*Paccheri spadellati alla pescatora*  
*Trancetto di salmone in crosta di mandorle e pistacchi, crema di patate e gocce di soia*  
*Semifreddo al croccantino e cioccolato*

 **PERCORSO TIPICO 1**

*Affettati nostrani con orto in agrodolce - coppa, pancetta e salame*  
*Straccetti con farina di castagne al ragù di carne d'anatra*  
*Baccalà mantecato con crostone di mais*  
*Tiramisù alla liquirizia*

 **PERCORSO TIPICO 2**

*Cappone di verza con salsa di pomodoro e chips di mais*  
*Casoncelli alla camuna con burro versato e salvia*  
*Coniglio disossato ripieno con patate*  
*Tortino di mela e caramello con salsa vaniglia*

 **PERCORSO VEGETARIANO**

*Sfogliatina al sesamo con asparagi e salsa all'aceto di Champagne*  
*Crespellina dorata ai funghi*  
*Cotoletta di zucchine e scamorza con patate*  
*Panna cotta ai frutti di bosco*

 **PERCORSO CELIACI E LATTOSIO**

*Insalata di polpo con patate, sedano e vinaigrette agli agrumi*  
*Pennette di farina di mais con gamberi, pomodori concassé, olive taggiasche e zucchine*  
*Filetto di manzo all'aceto balsamico con caponata di verdure*  
*Carpaccio di ananas con frutti di bosco*

 **PORTATE SPECIALI**

*Tartare di tonno con olio extravergine d'oliva, sale Maldon e pepe*  
*Crudités di pesce*  
*- carpaccio di tonno, ostriche, gamberi rossi e scampi -*  
*Catalana di pesce*  
*- astice, gamberoni, scampi, polipetti, seppie, frutta e verdura -*

## PORTATE SINGOLE “PERCORSI DI GUSTO”

Per chi non desidera scegliere un menu completo tra i “Percorsi di gusto” c'è anche la possibilità di ricreare un menu combinando i vari piatti tratti dagli stessi menu.

Di seguito i singoli piatti suddivisi per tipologia di portata.

### ENTRÉE

**TERRA.** Tartare di manzo con senape anticata, fiori di capperi, acciughe e scalogno

**MARE.** Carpaccio di spigola con crudités di verdure julienne, pomodori secchi, zenzero e lime

**RIVISITATO.** Catalana di gamberi, patate, pomodoro Marinda, sedano e cipolla di Tropea caramellata

**TIPICO 1.** Affettati nostrani con orto in agrodolce - coppa, pancetta e salame

**TIPICO 2.** Cappone di verza con salsa di pomodoro e chips di mais

**VEGETARIANO.** Sfogliatina al sesamo con asparagi e salsa all'aceto di Champagne

**CELIACI E LATTOSIO.** Insalata di polpo con patate, sedano e vinaigrette agli agrumi

### PRIMI PIATTI

**TERRA.** Lasagnetta di pasta croccante con ragù bianco su vellutata di Parmigiano

**MARE.** Tortelli di carciofi della riviera su vellutata di molluschi, pistilli di zafferano e vongole veraci

**RIVISITATO.** Paccheri spadellati alla pescatora

**TIPICO 1.** Straccetti con farina di castagne al ragù di carne d'anatra

**TIPICO 2.** Casoncelli alla camuna con burro versato e salvia

**VEGETARIANO.** Crespellina dorata ai funghi

**CELIACI E LATTOSIO.** Pennette di farina di mais con gamberi, pomodori concassè, olive taggiasche e zucchine

### SECONDI PIATTI

**TERRA.** Filettino di maiale lardellato all'aceto balsamico e purea di patate

**MARE.** Trancetto di tonno al sesamo con germogli di insalata e pesto leggero

**RIVISITATO.** Trancetto di salmone in crosta di mandorle e pistacchi, crema di patate e gocce di soia

**TIPICO 1.** Baccalà mantecato con crostone di mais

**TIPICO 2.** Coniglio disossato ripieno con patate

**VEGETARIANO.** Cotoletta di zucchine e scamorza con patate

**CELIACI E LATTOSIO.** Filetto di manzo all'aceto balsamico con caponata di verdure

### PORTATE SPECIALI

Tartare di tonno con olio extravergine d'oliva, sale Maldon e pepe

Crudités di pesce - carpaccio di tonno, ostriche, gamberi rossi e scampi

Catalana di pesce - astice, gamberoni, scampi, polipetti, seppie, frutta e verdura

### DESSERT

**TERRA.** Tortino pere e cioccolato con crema inglese

**MARE.** Mousse al caffè e cioccolato bianco

**RIVISITATO.** Semifreddo al croccantino e cioccolato

**TIPICO 1.** Tiramisù alla liquirizia

**TIPICO 2.** Tortino di mela e caramello con salsa vaniglia

**VEGETARIANO.** Panna cotta ai frutti di bosco

**CELIACI E LATTOSIO.** Carpaccio di ananas con frutti di bosco

TARTARE DI MANZO CON SENAPE ANTICATA,  
FIORI DI CAPPERI, ACCIUGHE E SCALOGNO

## INGREDIENTI

**TARTARE**

Filetto di manzo 90% - 600 g  
Olio EVO

**CONDIMENTI**

SENAPE anticata 2% - 20 g  
Fiori di capperi 2% - 20 g  
Filetti di acciughe 2% - 20 g  
Scalognò 2%  
Foglie di verdure di stagione - 20 g  
Sale Maldon  
Olio EVO

## DA CUCINARE



Gli ingredienti sono consegnati crudi. Per cucinare il piatto è necessario seguire le indicazioni qui riportate:

1. Amalgamate bene la tartare aggiungendo una goccia di olio EVO
2. Impiattare il preparato al centro del piatto come da fotografia con l'aiuto di una formina
3. Guarnite con un ciuffo di capperi, acciughe e senape anticata
4. Completare con un pizzico di sale Maldon e un filo di olio

## PRONTO



La tartare di manzo verrà consegnata pronta per essere servita



**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di OVOPRODOTTI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160

## CARPACCIO DI SPIGOLA CON CRUDITÉS DI VERDURINE JULIENNE, POMODORI SECCHI, ZENZERO E LIME

---

### INGREDIENTI



#### PESCE

Spigola 40% - 400 g

#### CONDIMENTI

Bouquet di VERDURE di stagione 50% - 600 g

Pomodori secchi n. 2 - 30 g

Zenzero - 10 g

Lime n. 3

Olio EVO

Sale iodato e pepe nero q.b.

---

### DA CUCINARE



Gli ingredienti sono consegnati crudi. Per cucinare il piatto è necessario seguire le indicazioni qui riportate:

1. Disporre su un piatto la crudité di verdure
2. Adagiare sopra le verdure il carpaccio di spigola
3. Condire con l'emulsione di olio, zenzero, pomodorini e lime
4. Guarnire con la scorza di lime grattugiato

---

### PRONTO



Il carpaccio di spigola verrà consegnato pronto da servire.

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di OVOPRODOTTI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160

CATALANA DI GAMBERI, PATATE, POMODORO  
MARINDA, SEDANO E CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA

## INGREDIENTI

**CATALANA**

GAMBERONI Argentina\* 20% - n. 12 - 800 g

**CONDIMENTI**

Pomodori Marinda 350 g

Patate 250 g

Cuore di SEDANO 150 g

Cipolla di Tropea 250 g

Olio EVO, sale e pepe q.b.

Aceto di vino bianco (SOLFITI) 30 g

Zucchero semolato 30 g

## DA CUCINARE



Gli ingredienti sono consegnati crudi. Per cucinare il piatto è necessario seguire le indicazioni qui riportate:

1. In una terrina mettere i gamberoni scottati e puliti, unire le patate, il sedano, la cipolla di Tropea caramellata, i pomodori e condire con olio, sale e pepe
2. Impiattare il preparato al centro del piatto come da fotografia con l'aiuto di una formina

## PRONTO



La catalana di gamberi verrà consegnata pronta da servire.

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4 °C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di OVOPRODOTTI, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160

## AFFETTATI NOSTRANI CON ORTO IN AGRODOLCE - COPPA, PANCETTA E SALAME -



### INGREDIENTI



#### AFFETTATI

Coppa 25% - 35 g  
Pancetta 25% - 35 g  
Salame 25% - 35 g

#### VERDURA IN AGRODOLCE

Carote 60 g  
Zucchine 80 g  
Cavolfiore 50 g  
Fagiolini 20 g  
Cipolline 20 g  
Peperoni 50 g  
Zucchero semolato  
Aceto di vino bianco (SOLFITI) q.b.  
Sale iodato, pepe nero e olio EVO

### DA CUCINARE



Gli ingredienti sono consegnati crudi. Per cucinare il piatto è necessario seguire le indicazioni qui riportate:

1. Adagiare sul piatto gli affettati
2. Unire le verdure in agrodolce come da fotografia.

### PRONTO



Gli affettati verranno consegnati pronti da servire.

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di PESCE, OVOPRODOTTI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160

CAPPONE DI VERZA CON SALSA DI POMODORO  
E CHIPS DI MAIS

## INGREDIENTI

**CAPPONI 40%**

Carne trita di vitello 300 g  
Salciccia 50 g  
LATTE 80 ml  
Formaggio Grana Padano grattugiato  
(UOVA - LATTE) 80 g  
Pane grattugiato (GLUTINE) 120 g  
UOVA n. 2  
Prezzemolo 10 g  
Foglie di verza intere n. 7-8  
Burro (LATTOSIO)  
Olio EVO, sale iodato e pepe nero q.b.

**SALSA POMODORO 5%**

Carota n. 1  
Cipolla n. 1  
SEDANO 25 g  
Basilico 5 g  
Pomodorini 250 g  
Olio EVO, sale iodato, pepe nero

**CHIPS 20%**

Farina di mais  
Sale iodato

## DA CUCINARE



Gli ingredienti sono consegnati crudi. Per cucinare il piatto è necessario seguire le indicazioni qui riportate:

1. Scaldare la salsa di pomodoro in un pentolino a fuoco lento e disporla sul piatto di portata
2. Adagiare i capponi precedentemente intiepiditi in forno a 180° per 15 minuti
3. Completare il piatto con le chips di mais precedentemente cotte nel forno come da fotografia

## PRONTO



Il cappone di verza verrà consegnato cucinato, solo da portare a temperatura idonea per essere servito. È consigliabile finire la cottura del prodotto in una padella con aggiunta di un filo di olio o acqua, è possibile utilizzare anche il microonde a 700w per 3 minuti o il forno termo ventilato a 180° per 10 minuti.

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di PESCE, OVOPRODOTTI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160

## SFOGLIATINA AL SESAMO CON ASPARAGI E SALSA ALL'ACETO DI CHAMPAGNE



## INGREDIENTI

**SFOGLIATINA 45%**

Asparagi freschi 300 g  
 Pasta sfoglia\* 35% - 100 g  
 Semi di SESAMO 20 g  
 UOVO n. 1

**SALSA 15%**

Panna (LATTOSIO) fresca 0,25 lt  
 Aceto di Champagne (SOLFITI) 2% - n. 3 cucchiaini - 30 g  
 Scalogno n.1  
 Sale iodato, pepe nero  
 Farina di riso 50 g

## DA CUCINARE



Gli ingredienti sono consegnati crudi. Per cucinare il piatto è necessario seguire le indicazioni qui riportate:

1. Intiepidire la sfogliatina in forno
2. In un tegame scaldare la salsa oppure nel microonde
3. Saltare gli asparagi in pentola con un filo di olio
4. Comporre il piatto come da fotografia

## PRONTO



La sfogliatina verrà consegnata cucinata, solo da portare a temperatura idonea per essere servita. È consigliabile finire la cottura in forno termo ventilato a 180° per 5 minuti.

*AVVERTENZE. Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di PESCE, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata*

*INGREDIENTI BASE E ALLERGENI. Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160*

INSALATA DI POLPO CON PATATE, SEDANO  
E VINAIGRETTE DI AGRUMI

## INGREDIENTI

**INSALATA DI PESCE**

Polpo\* di medie dimensioni 35% - 500 g  
 Patate 30% - 300 g  
 Cuore di SEDANO 25% - n. 1 - 150 g

**VINAIGRETTE**

Limone bio n. 1  
 Arancia bio n. 1  
 Olio EVO q.b.  
 Pepe bianco q.b.

## DA CUCINARE



Gli ingredienti sono consegnati crudi. Per cucinare il piatto è necessario seguire le indicazioni qui riportate:

1. Mettere i pezzetti di polpo in una terrina
2. Unire il cuore di sedano, le patate e condire il tutto con la vinaigrette agli agrumi
3. Impiattare come da foto

## PRONTO



L'insalata di polpo verrà consegnata pronta per essere servita.

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di OVOPRODOTTI, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160

## LASAGNETTA DI PASTA CROCCANTE CON RAGÙ BIANCO SU VELLUTATA DI PARMIGIANO

### INGREDIENTI



#### RAGÙ BIANCO 50%

Carne di vitello macinata 150 g  
Carote n. 1  
SEDANO 25 g  
Cipolla bianca n. 1  
Vino bianco (SOLFITI) 100 g  
Passata di pomodoro 300 g

#### PASTA 30%

Pasta all'UOVO\* 200 g

#### VELLUTATA 20%

Panna (LATTOSIO) fresca 0,5 lt  
Formaggio Parmigiano Reggiano  
grattugiato (UOVA - LATTE) 250 g  
Farina di riso 50 g  
Olio EVO, sale iodato e pepe nero q.b.

### DA CUCINARE



Gli ingredienti sono consegnati crudi. Per cucinare il piatto è necessario seguire le indicazioni qui riportate:

1. Cuocere la lasagnetta in forno a 180° per 15 minuti
2. Intiepidire la vellutata in un pentolino
3. Comporre nel piatto la base con la vellutata adagiando la lasagnetta
4. Terminare con una spolveratina di Parmigiano come da fotografia

### PRONTO



La lasagnetta verrà consegnata cucinata, solo da portare a temperatura idonea per essere servita. È consigliabile finire la cottura del prodotto nel forno microonde a 700w per 3 minuti o in forno termo ventilato a 180° per 10 minuti.

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di PESCE, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160

## TORTELLI DI CARCIOFI DELLA RIVIERA SU VELLUTATA DI MOLLUSCHI, PISTILLI DI ZAFFERANO E VONGOLE VERACI

## INGREDIENTI

**PASTA 50%**

Farina (GLUTINE) bianca  
tipo "00" 200 g  
UOVA intere n. 4  
Sale iodato q.b.  
Olio EVO

**RIPIENO 35%**

Carciofi 150 g  
Ricotta (LATTOSIO) 150 g  
Formaggio Grana Padano  
(UOVA - LATTE) 100 g  
Scalognò n. 1

**VELLUTATA 15%**

Panna (LATTOSIO) fresca 0,5 lt  
Vino bianco (SOLFITI) 100 g  
Spicchio d'aglio n. 1  
Farina di riso 20 g  
VONGOLE veraci 500 g  
Zafferano  
Sale iodato e pepe nero q.b.

## DA CUCINARE



Gli ingredienti sono consegnati crudi. Per cucinare il piatto è necessario seguire le indicazioni qui riportate:

1. Cuocere i tortelli in abbondante acqua salata per circa 15 minuti
2. Scolare e adagiar i tortelli su un piatto
3. Ricoprirli con la vellutata come da fotografia

## PRONTO



I tortelli verranno consegnati cucinata, solo da portare a temperatura idonei per essere serviti.  
È consigliabile finire la cottura del prodotto in una padella con aggiunta di un filo di olio o acqua, è possibile utilizzare anche il microonde a 700w per 3 minuti.

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160

## PACCHERI SPADELLATI ALLA PESCATORA



## INGREDIENTI

**PASTA**

Pasta di grano duro paccheri (GLUTINE) 400 g

**CONDIMENTI**

Code di GAMBERI\* 180 g

COZZE 200 g

VONGOLE 300 g

SCAMPI\* 250 g

Seppie\* 80 g

Olio EVO, aglio, prezzemolo e sale iodato q.b.

Vino bianco (SOLFITI) q.b.

Salsa di pomodoro q.b.

## DA CUCINARE



Gli ingredienti sono consegnati crudi. Per cucinare il piatto è necessario seguire le indicazioni qui riportate:

1. Cuocere i paccheri in abbondante acqua salata per il tempo indicato sulla confezione
2. In un tegame aggiungere il sugo di pesce, portarlo a temperatura idonea e spadellare insieme ai paccheri
3. Nel piatto creare la base con il sugo e adagiare al centro i paccheri con la guarnizione dei crostacei come da fotografia

## PRONTO



I paccheri verranno consegnati cucinati, solo da portare a temperatura idonei per essere serviti. È consigliabile finire la cottura del prodotto in una padella con aggiunta di un filo di olio o acqua, è possibile utilizzare anche il microonde a 700w per 3 minuti.

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di OVOPRODOTTI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160

STRACCETTI CON FARINA DI CASTAGNE  
AL RAGÙ DI CARNE D'ANATRA

## INGREDIENTI

**PASTA**

Farina (GLUTINE) bianca  
tipo "00" 150 g  
Farina di castagne 80 g  
UOVA n. 4  
Olio EVO  
Sale iodato

**RAGÙ D'ANATRA**

Carota n. 1  
Cipolla n. 1  
SEDANO 20 g  
Macinato d'anatra 150 g  
Concentrato di pomodoro 50 g  
Vino rosso (SOLFITI)

Polpa di pomodoro 500 g  
Sale iodato e pepe nero q.b.  
Salvia, rosmarino e alloro  
Formaggio Parmigiano Reggiano  
(UOVA - LATTE) 80 g

## DA CUCINARE



Gli ingredienti sono consegnati crudi. Per cucinare il piatto è necessario seguire le indicazioni qui riportate:

1. Cuocere gli straccetti in abbondante acqua salata per circa 15 minuti
2. Scolarli e saltarli in padella con la colatura unendoli al ragù precedentemente scaldato
3. Impiattare come foto

## PRONTO



Gli straccetti verranno consegnati cucinati, solo da portare a temperatura idonei per essere serviti. È consigliabile finire la cottura del prodotto in una padella con aggiunta di un filo di olio o acqua, è possibile utilizzare anche il microonde a 700w per 3 minuti.

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di PESCE, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160

## CASONCELLI ALLA CAMUNA CON BURRO VERSATO E SALVIA

### INGREDIENTI



#### PASTA

Farina (GLUTINE) bianca tipo “00” 200 g  
 UOVA n. 4  
 Sale iodato  
 Olio EVO  
 Burro (LATTOSIO) 150 g  
 Salvia

#### RIPIENO

Carne di vitello 150 g  
 UOVA n. 2  
 Scalogno 50 g  
 Pane grattugiato (GLUTINE) 50 g  
 Formaggio Parmigiano Reggiano  
 grattugiato (UOVA - LATTE) 100 g  
 Amaretti (UOVO) 30 g  
 Mortadella di suino 50 g  
 Sale iodato e pepe nero q.b.

### DA CUCINARE



Gli ingredienti sono consegnati crudi. Per cucinare il piatto è necessario seguire le indicazioni qui riportate:

1. Cuocere i casoncelli in abbondante acqua salata per circa 5/10 minuti
2. Scolare, impiattare e ricoprire con formaggio grattugiato
3. In un pentolino fare dorare il burro con la salvia da versare sopra i casoncelli

### PRONTO



I casoncelli verranno consegnati cucinati, solo da portare a temperatura idonei per essere serviti. È consigliabile finire la cottura del prodotto in una padella con aggiunta di un filo di olio o acqua, è possibile utilizzare anche il microonde a 700w per 3 minuti.

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di PESCE, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160



## CREPELLINA DORATA AI FUNGHI

## INGREDIENTI

**CREPELLA**

UOVA n. 2  
Farina (GLUTINE) bianca  
tipo "00" 125 g  
Burro (LATTOSIO) 30 g  
LATTE 0,25 lt  
Sale iodato

**RIPIENO**

Funghi porcini 200 g  
Scalogno n. 1  
Farina di riso 50 g  
Formaggio grattugiato (UOVA -  
LATTE) 50 g  
Formaggio Edamer Danubia  
(LATTOSIO) 50 g  
Olio EVO, sale iodato e pepe  
nero q.b.

**BESCIAMELLA**

LATTE 500 g  
Burro (LATTOSIO) 40 g  
Olio di semi di girasole  
Farina (GLUTINE) bianca  
tipo "00" 40 g  
Sale iodato  
Noce moscata

## DA CUCINARE



Gli ingredienti sono consegnati crudi. Per cucinare il piatto è necessario seguire le indicazioni qui riportate:

1. Gratinare in forno o microonde le crespelle
2. Scaldare in un pentolino la besciamella
2. Impiattare come da fotografia

## PRONTO



Le crespelline verranno consegnate cucinate, solo da portare a temperatura idonea per essere servite.  
È consigliabile finire la cottura del prodotto in un forno microonde a 700w per 3 minuti o in forno termo ventilato a 180° per 10 minuti.

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di PESCE, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160

## PENNETTE DI FARINA DI MAIS CON GAMBERI, POMODORI CONCASSÈ, OLIVE TAGGIASCHE E ZUCCHINE

### INGREDIENTI



#### PASTA

Pennette di mais 400 g

#### CONDIMENTI

Pomodorini 150 g  
Zucchine 150 g  
Gamberi\* (CROSTACEI) 400 g  
Olive taggiasche 80 g  
Basilico  
Prezzemolo  
Cognac 0,010 lt  
Olio EVO, sale iodato e pepe nero q.b.

### DA CUCINARE



Gli ingredienti sono consegnati crudi. Per cucinare il piatto è necessario seguire le indicazioni qui riportate:

1. Cuocere in abbondante acqua salata le pennette per circa 15 minuti
2. In una padella mettere un filo d'olio, aggiungere i gamberi e fiammeggiarli con mezzo bicchiere di cognac
3. Aggiungere tutti i condimenti
4. Scolare le pennette e unitele al tutto con un goccio di acqua di cottura
5. Impiattare come da foto

### PRONTO



Le pennette verranno consegnate cucinate, solo da portare a temperatura idonea per essere servite. È consigliabile finire la cottura del prodotto in una padella con aggiunta di un filo di olio o acqua, è possibile utilizzare anche il microonde a 700w per 3 minuti.

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di OVOPRODOTTI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160

FILETTINO DI MAIALE LARDELLATO ALL'ACETO  
BALSAMICO E PUREA DI PATATE

## INGREDIENTI

**CARNE**

Filetto di maialino 600 g  
Guanciale affettato 100 g  
Farina di riso 50 g

**SALSA**

Aceto balsamico (SOLFITI) 0,02 lt  
Preparato per fondo bruno  
di cottura (LATTE - UOVA -  
GLUTINE) 0,02 lt  
Aromi, rosmarino, salvia e timo  
Carota n. 1  
SEDANO 30 g  
Cipolla n. 1  
Vino bianco (SOLFITI) 0,10 lt  
Sale iodato e pepe nero q.b.  
Olio EVO

**PUREA**

Patate 250 g  
Burro (LATTOSIO) 15 g  
Olio EVO  
Sale iodato e pepe nero q.b.

## DA CUCINARE



Gli ingredienti sono consegnati crudi. Per cucinare il piatto è necessario seguire le indicazioni qui riportate:

1. Avvolgere i filetti di maialino con una fetta di guanciale
2. Adagiarli in un tegame con olio precedentemente scaldato, rosolarli bene da entrambe i lati per 4\5 minuti
3. Scaldare la salsa in un tegamino a fuoco lento, fare ridurre fino ad ottenere una salsina fluida e corposa, versate il tutto sopra il filetto e ultimate la cottura
4. Comporre il piatto come da foto

## PRONTO



Il filetto di maiale verrà consegnato cucinato, solo da portare a temperatura idonea per essere servito. È consigliabile finire la cottura del prodotto in una padella con aggiunta di un filo di olio o acqua, è possibile utilizzare anche il microonde a 700w per 3 minuti o il forno termo ventilato a 180° per 10 minuti.

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di PESCE, OVOPRODOTTI, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160

TRANCETTO DI TONNO AL SESAMO CON GERMOGLI  
DI INSALATA E PESTO LEGGERO

## INGREDIENTI

**TONNO**

Tonno fresco 600 g  
Germogli di SOIA 50 g  
SESAMO 100 g  
Bouquet di verdura di stagione 100 g  
Olio EVO  
Sale iodato e pepe nero q.b.

**PESTO LEGGERO**

Capperi 50 g  
PINOLI 30 g  
Basilico 120 g  
Acciughe n. 4  
Sale iodato e pepe nero q.b.  
Olio EVO

## DA CUCINARE



Gli ingredienti sono consegnati crudi. Per cucinare il piatto è necessario seguire le indicazioni qui riportate:

1. Passare il trancetto di tonno nel sesamo
2. Adagiare il trancetto in una padella con un filo di olio precedentemente scaldato, cuocerlo su tutti i lati per circa 1 minuto cercando di tenere cruda la parte interna del tonno
3. Adagiare il pesto sul piatto di portata e disporre il tonno e l'insalatina come da foto

## PRONTO



Il trancetto di tonno verrà consegnato cucinato, solo da portare a temperatura idonea per essere servito. È consigliabile finire la cottura del prodotto nel forno microonde a 700w per 3 minuti o nel forno termo ventilato a 180° per 10 minuti.

*AVVERTENZE. Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di OVOPRODOTTI, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata*

*INGREDIENTI BASE E ALLERGENI. Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160*

## TRANCETTO DI SALMONE IN CROSTA DI MANDORLE E PISTACCHI, CREMA DI PATATE E GOCCE DI SOIA

### INGREDIENTI



#### SALMONE

Salmone fresco 600 g  
MANDORLE 80 g  
PISTACCHI 80 g  
Sale iodato e pepe nero q.b.  
Olio EVO

#### CREMA DI PATATE

Patate medie n. 4  
Burro (LATTOSIO) 15 g  
Sale iodato e pepe nero q.b.  
Olio EVO  
Salsa di SOIA q.b.

### DA CUCINARE



Gli ingredienti sono consegnati crudi. Per cucinare il piatto è necessario seguire le indicazioni qui riportate:

1. Adagiare il trancetto di salmone, precedentemente preparato in crosta con mandorle e pistacchi, in un tegame con carta forno, cuocere in forno a 180° per circa 5/8 minuti
2. Adagiare la crema di patate al centro del piatto, appoggiare sopra il trancetto di salmone precedentemente scaldato
3. Guarnire con gocce di soia, impiattare come da foto

### PRONTO



Il trancetto di salmone verrà consegnato cucinato, solo da portare a temperatura idonea per essere servito. È consigliabile finire la cottura del prodotto nel forno microonde a 700w per 3 minuti o nel forno termo ventilato a 180° per 10 minuti.

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di OVOPRODOTTI, SEDANO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160

## BACCALÀ MANTECATO CON CROSTONE DI MAIS



## INGREDIENTI

**BACCALÀ**

Baccalà fresco 400 g  
 Patate 150 g  
 Panna (LATTOSIO) fresca 100 g  
 Cipolla 50 g  
 Porro n. 1  
 Acciughe n. 3  
 Sale iodato e pepe nero q.b.  
 Olio EVO

**POLENTA**

Farina di Storo 100 g  
 Sale iodato q.b.

## DA CUCINARE



Gli ingredienti sono consegnati crudi. Per cucinare il piatto è necessario seguire le indicazioni qui riportate:

1. Scaldare in forno il crostone di polenta, adagiarlo sul piatto e appoggiare sopra il baccalà mantecato
2. Guarnire con il porro fritto come da foto

## PRONTO



Il baccalà mantecato verrà consegnato cucinato, solo da portare a temperatura idonea per essere servito. È consigliabile finire la cottura del prodotto nel forno microonde a 700w per 3 minuti o nel forno termo ventilato a 180° per 10 minuti.

*AVVERTENZE. Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di OVOPRODOTTI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata*

*INGREDIENTI BASE E ALLERGENI. Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160*

## CONIGLIO DISOSSATO RIPIENO CON PATATE



## INGREDIENTI

**CARNE**

Coniglio fresco 600 g

**RIPIENO**

Formaggio Grana Padano (UOVA -  
LATTE) 200 g  
Pane grattugiato (GLUTINE) 100 g  
UOVA n. 2  
PINOLI 30 g  
Scalognò 50 g  
Uvetta sultanina 20 g  
Prezzemolo 5 g  
Olio EVO  
Sale iodato e pepe nero q.b  
Salvia e rosmarino q.b

**CONDIMENTI**

Insalatina di stagione 100 g  
MANDORLE tostate 50 g

## DA CUCINARE



Gli ingredienti sono consegnati crudi. Per cucinare il piatto è necessario seguire le indicazioni qui riportate:

1. Scaldare in forno o microonde il coniglio
2. Adagiare l'insalatina ed i pinoli sul piatto, appoggiare sopra il coniglio precedentemente intiepidito
3. Completando il piatto come da fotografia

N.B. Il coniglio ripieno può essere consumato anche freddo

## PRONTO



Il coniglio ripieno verrà consegnato cucinato, solo da portare a temperatura idonea per essere servito. È consigliabile finire la cottura del prodotto nel microonde a 700w per 3 minuti o in forno termo ventilato a 180° per 10 minuti.

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di PESCE, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160

## COTOLETTA DI ZUCCHINE E SCAMORZA CON PATATE



## INGREDIENTI

**RIPIENO**

Zucchine 400 g  
 Formaggio Grana Padano (UOVA  
 - LATTE) 100 g  
 Formaggio scamorza  
 (LATTOSIO) 70 g  
 Farina (GLUTINE) bianca  
 tipo "00" 50 g.  
 UOVO n. 1  
 Sale iodato e pepe nero q.b.

**PANATURA**

UOVA n. 2  
 Pane grattugiato (GLUTINE) 50 g

**CONDIMENTI**

Insalata di stagione 50 g  
 Olio EVO  
 Sale iodato e pepe nero q.b.

## DA CUCINARE



Gli ingredienti sono consegnati crudi. Per cucinare il piatto è necessario seguire le indicazioni qui riportate:

1. Riporre le zucchine grattugiate in una zuppiera, unire formaggio, pane, scamorza, un uovo, sale, pepe e mescolare fino ad amalgamare tutti gli ingredienti
2. Con l'impasto creare una polpetta con un diametro di circa 12 cm
3. Impanare la polpetta passandola prima nell'uovo sbattuto e poi nel pane grattugiato
4. Versare l'olio in una padella e cuocere la polpetta su entrambi i lati fino a dorarla perfettamente oppure con una carta da forno adagiata su di una teglia cuocete in forno
4. Impiattare come da foto

## PRONTO



La cotoletta di zucchine verrà consegnata cucinata, solo da portare a temperatura idonea per essere servita. È consigliabile finire la cottura del prodotto in una padella con aggiunta di olio dorando da ambo i lati le cotolette, è possibile utilizzare anche il microonde a 700w per 3 minuti o in forno termo ventilato a 180° per 10 minuti.

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di PESCE, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160

## FILETTO DI MANZO ALL'ACETO BALSAMICO CON CAPONATA DI VERDURE

### INGREDIENTI



#### CARNE 60%

Filetto di manzo 550 g  
Farina di riso 40 g  
Scalogno 50 g  
Aceto balsamico (SOLFITI)

#### CAPONATA 40%

Scalogno n. 1  
Zucchina n. 1  
Pomodorini 200 g  
Melanzana n. 1  
Peperone n. 1  
Basilico e prezzemolo  
Olio EVO, sale iodato, pepe nero e origano q.b

### DA CUCINARE



Gli ingredienti sono consegnati crudi. Per cucinare il piatto è necessario seguire le indicazioni qui riportate:

1. Scaldare in una padella un filo d'olio con mezzo scalogno e fatelo dorare
2. Adagiate il filetto passandolo prima nella farina bianca, cuocetelo per circa 5 minuti per lato, salate, pepate, innaffiatelo con l'aceto balsamico e fate ridurre la salsa fino ad ottenere una crema densa
3. Scaldare in una pentola olio e scalogno, versate tutte le verdure, cuocete per una decina di minuti
4. Aggiungete sale, pepe, finire con origano, basilico e prezzemolo
5. Impiattare come da foto

### PRONTO



Il filetto di manzo verrà consegnato cucinato, solo da portare a temperatura idonea per essere servito. È consigliabile finire la cottura del prodotto in una padella con aggiunta di olio o acqua, è possibile utilizzare anche il microonde a 700w per 3 minuti o il forno termo ventilato a 180° per 10 minuti.

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di PESCE, OVOPRODOTTI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160

## TARTARE DI TONNO CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE MALDON E PEPE

### INGREDIENTI



#### TARTARE 90%

Tonno rosso del Mediterraneo 600 g  
Olio EVO

#### CONDIMENTI 10%

Germogli di SOIA 100 g  
Olio EVO  
Sale Maldon e pepe nero q.b.  
Aceto balsamico (SOLFITI)

### DA CUCINARE



Gli ingredienti sono consegnati crudi. Per cucinare il piatto è necessario seguire le indicazioni qui riportate:

1. Amalgamate bene la tartare aggiungendo una goccia di olio extravergine d'oliva
2. Impiattare il preparato al centro del piatto come da fotografia con l'aiuto di una formina
3. Guarnite con aceto balsamico
4. Completare con un pizzico di sale Maldon e un filo di olio

### PRONTO



La tartare di tonno verrà consegnata pronta da servire.

*AVVERTENZE. Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di OVOPRODOTTI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata*

*INGREDIENTI BASE E ALLERGENI. Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160*



## CRUDITÉ DI PESCE

## CARPACCIO DI TONNO, OSTRICHE, GAMBERI ROSSI E SCAMPI

INGREDIENTI

**PESCE**

Carpaccio di tonno 35% - 40 g

Ostriche 15% - n. 2

Gamberi rossi (CROSTACEI) 25% - n. 2

Scampi (CROSTACEI) 25% - n. 2

Sale iodato, pepe nero e limone

DA PREPARARE



Gli ingredienti sono consegnati crudi. Per cucinare il piatto è necessario seguire le indicazioni qui riportate:

1. Adagiare sul piatto i crostacei ed il tonno come da fotografia
2. Preparare una vinaigrette (come da consiglio riportato di seguito) da servire in tavola come accompagnamento per condire il pesce

PRONTO



La crudité di pesce sarà consegnata con tutti gli ingredienti crudi, pronto solo da impiattare.

**Un consiglio sfizioso**

Preparare una vinaigrette con: olio di oliva, aceto balsamico, sale rosa Maldon, pepe nero e senape.

*AVVERTENZE. Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di OVOPRODOTTI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata*

*INGREDIENTI BASE E ALLERGENI. Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160*



## CATALANA DI PESCE

ASTICE, GAMBERONI, SCAMPI, POLIPETTI, SEPIE, FRUTTA E VERDURA

INGREDIENTI

**PESCE**

Astice (CROSTACEI) 15% - n. ½ - 220 g  
Gamberoni (CROSTACEI) 15% - n. 2 - 160 g  
Scampi (CROSTACEI) 15% - n. 2 - 150 g  
Polipetti e seppie 15% - 40 g  
Fragole, ananas, uva, melone 80 g  
Carote, peperoni, SEDANO, finocchio 80 g  
Sale iodato, pepe nero, olio EVO e limone

DA CUCINARE



Gli ingredienti sono consegnati crudi. Per cucinare il piatto è necessario seguire le indicazioni qui riportate:

1. Scaldare a vapore tutto il pesce
2. Adagiare sul piatto le verdure crude, la frutta e sopra posare il pesce tiepido
3. Preparare una vinaigrette (come da consiglio riportato di seguito) da servire in tavola come accompagnamento per condire il pesce

PRONTO



La catalana di pesce sarà consegnata con tutti gli ingredienti crudi, pronta solo da impiattare.

**Un consiglio sfizioso**

Preparare una vinaigrette con: olio, limone, sale iodato e pepe nero.

*AVVERTENZE. Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di OVOPRODOTTI, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata*

*INGREDIENTI BASE E ALLERGENI. Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160*

## TORTINO PERE E CIOCCOLATO CON CREMA INGLESE



## INGREDIENTI

**TORTINO**

UOVA n. 1  
 Zucchero 50 g  
 Burro (LATTOSIO) 40 g  
 Farina (GLUTINE) bianca tipo "00" 80 g  
 Maizena 35 g  
 Cioccolato fondente 20 g  
 Zucchero a velo 10 g  
 Lievito

**CREMA INGLESE**

Tuorli d'UOVO n. 2  
 Zucchero semolato 100 g  
 Vanillina  
 LATTE 125 g  
 Scorza grattugiata di limone

## DA PREPARARE



1. Stendere al centro del piatto la crema inglese con l'ausilio di un cucchiaio
2. Adagiare il tortino sopra la crema e spolverare con zucchero a velo

## PRONTO



Il tortino verrà consegnato in un contenitore pronto da servire.

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di PESCE, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160

## MOUSSE AL CAFFÈ E CIOCCOLATO BIANCO



## INGREDIENTI

**MOUSSE**

Tuorli d'UOVO n. 2  
 Zucchero semolato 80 g  
 Vanillina  
 LATTE 200 ml  
 Panna (LATTOSIO) 500 ml  
 Colla di pesce 10 g  
 Caffè solubile

**DECORAZIONE**

Chicchi di caffè  
 Gocce di cioccolato bianco

## DA PREPARARE

**Un consiglio sfizioso**

Il dessert potrà essere arricchito a fantasia: aggiungendo una spolverata di cacao sul fondo del piatto, qualche chicco di caffè o ancora del cioccolato bianco a scaglie.

## PRONTO



La mousse verrà consegnata in un contenitore pronta da servire.

*AVVERTENZE. Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di PESCE, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata*

*INGREDIENTI BASE E ALLERGENI. Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160*

## SEMIFREDDO AL CROCCANTINO E CIOCCOLATO

## INGREDIENTI

**SEMIFREDDO**

Parfait panna (LATTOSIO) 200 g  
MANDORLE, NOCI e NOCCIOLE 200 g  
Zucchero semolato q.b.

**CREMA**

Cioccolato fondente 80 g  
Panna (LATTOSIO) 0,50 g  
Latte (LATTOSIO) 0,05 lt  
Zucchero 25 g

**CIALDA**

Preparato per croccante alle  
MANDORLE (LATTOSIO)

## DA PREPARARE



1. Stendere la crema al cioccolato al centro del piatto in senso circolare con l'ausilio di un cucchiaio
2. Adagiare al centro della crema il semifreddo e decorare con la cialda come da foto

## PRONTO



Il semifreddo al croccantino verrà consegnato in un contenitore pronto da servire.

*AVVERTENZE. Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di PESCE, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata*

*INGREDIENTI BASE E ALLERGENI. Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160*

## TIRAMISÙ ALLA LIQUIRIZIA



## INGREDIENTI

**TIRAMISÙ**

UOVA n. 2  
 Mascarpone (LATTOSIO) 200 g  
 Zucchero semolato 100 g  
 Biscotti secchi (LATTOSIO - GLUTINE) 100 g  
 Liquirizia 20 g  
 Caffè solubile

**DECORAZIONE**

Cacao in polvere 10 g

## DA PREPARARE

**Un consiglio sfizioso**

Il dessert potrà essere arricchito a fantasia aggiungendo una spolverata di cacao sul fondo del piatto ed un po' di liquirizia grattugiata sul tiramisù o ancora un bastoncino come decorazione.

## PRONTO



Il tiramisù alla liquirizia verrà consegnato in un contenitore pronto da servire.

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di PESCE, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160

TORTINO DI MELA E CANNELLA  
CON SALSA VANIGLIA

## INGREDIENTI

**TORTINO**

UOVA n. 2  
Zucchero semolato 100 g  
Farina (GLUTINE) bianca  
tipo "00" 80 g  
Mele n. 3  
Burro (LATTOSIO) 40 g  
Maizena 35 g  
Vanillina  
Lievito  
Polvere di cannella

**SALSA VANIGLIA**

Tuorli d'UOVO n. 4  
Zucchero semolato 100 g  
Vanillina  
Latte (LATTOSIO) 500 ml  
Scorza grattugiata di limone 10 g

**GUARNIZIONE**

Ribes 5 g

## DA CUCINARE



1. Spalmare sul fondo del piatto con un cucchiaio la salsa vaniglia
2. Adagiare il tortino, guarnire con ribes e spolverare con cacao come da fotografia

## PRONTO



Il tortino di mela verrà consegnato in un contenitore pronto da servire.

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di PESCE, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160

## PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO



## INGREDIENTI

**PANNA COTTA**

Panna (LATTOSIO) 300 ml  
 LATTE 200 ml  
 Zucchero semolato 100 g  
 Cognac n. 2 cucchiari  
 Vanillina  
 Colla di pesce 10 g

**GUARNIZIONE**

Purea di lamponi  
 Frutti di bosco freschi

## DA PREPARARE

**Un consiglio sfizioso**

Il dessert potrà essere arricchito a fantasia: aggiungendo una spolverata di zucchero a velo sul fondo del piatto e qualche foglia di menta o ancora del ribes caramellato come decorazione.

## PRONTO



La panna cotta verrà consegnata in un contenitore pronta da servire.

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di PESCE, OVOPRODOTTI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160

## CARPACCIO DI ANANAS CON FRUTTI DI BOSCO

## INGREDIENTI



Ananas n. 1  
Frutti di bosco 200 g  
Limone n. 1  
Zucchero 10 g

## DA PREPARARE



Adagiare sul piatto il carpaccio d'ananas e completare la composizione con i frutti di bosco e il succo di limone con zucchero come da fotografia.

## PRONTO



Il carpaccio d'ananas verrà consegnato in un contenitore pronto da servire.

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di PESCE, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160

## COCCOLA GOURMET

INGREDIENTI

**CREMA AL CAFFÈ**

LATTE 0,10 lt  
 Zucchero semolato 25 g  
 Caffè solubile 25 g  
 Panna (LATTOSIO) 0,25 lt  
 Colla di pesce

**Da non perdere**

La cura dei dettagli fa la differenza e Zani lo sa. Non c'è dettaglio così piccolo da essere trascurato, al contrario l'elemento apparentemente meno importante può diventare un valore aggiunto per un comfort esclusivo degli ospiti.

**Consiglio**

Questa coccola gourmet riserva una particolare attenzione ai propri ospiti, un arricchimento dell'evento ideale e consigliato come entrée di benvenuto oppure come pre-dolce.

*AVVERTENZE. Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di PESCE, OVOPRODOTTI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata*

*INGREDIENTI BASE E ALLERGENI. Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160*

## TABELLA COMMERCIALE MENU PERCORSI DI GUSTO E SERVIZI

<b>“PERCORSI DI GUSTO”</b>	<b>Prezzo</b>	<b>Minimo d'ordine</b>	<b>Pag.</b>
<b>Menu completi di 4 portate: entrée, primo, secondo e dessert</b>			
Percorso di terra	€ 29,00	2 menu	26
Percorso di mare	€ 29,00	2 menu	26
Percorso rivisitato	€ 29,00	2 menu	26
Percorso tipico 1	€ 29,00	2 menu	26
Percorso tipico 2	€ 29,00	2 menu	27
Percorso vegetariano	€ 29,00	2 menu	27
Percorso celiaci e lattosio	€ 29,00	2 menu	27
<b>Portate singole</b>			
Entrée	€ 8,00	8 piatti a scelta	28
Primi	€ 10,00	8 piatti a scelta	28
Secondi	€ 10,00	8 piatti a scelta	29
Dessert	€ 6,00	8 piatti a scelta	29
<b>Portate speciali</b>			
Tartare di tonno	€ 15,00	4 porzioni	29
Crudités di pesce	€ 20,00	4 porzioni	29
Catalana di pesce	€ 25,00	4 porzioni	29
<b>SPESE DI SPEDIZIONE</b>			
Spese di spedizione da Darfo a Pisogne / Costa Volpino	€ 3,00	A ordine	-
Spese di spedizione da Pisogne a Marone, da Costa Volpino a Pianico, da Darfo a Breno	€ 3,00	A ordine	-
Spese di spedizione in tutta Lombardia		Da concordare	-

<b>SERVIZI E ATTREZZATURE</b>	<b>Prezzo</b>	<b>Minimo d'ordine</b>
Chef: ore di servizio da concordare	€ 40,00	4 ore
Chef: ore da concordare di carico, scarico e trasferta	€ 30,00	4 ore
Butler: ore da concordare di allestimento e servizio	€ 35,00	4 ore
Butler: ore da concordare di carico, scarico e trasferta	€ 28,00	4 ore
Attrezzature: coperto, tavolo, sedia, 4 piatti, 6 posate, 3 bicchieri, tovagliato	€ 10,00	A persona
Attrezzature e arredi: sala cucina e giardino a seconda dell'evento		Da valutare



I BENVENUTO

## BENVENUTO INTERNAZIONALE

**DRINK VINTAGE**

*Cocktail a base di frutta e succhi tropicali*  
*ACE. Estratto di arancia, carota e limone*  
*Champagne Ruinart*  
*Acqua naturale e frizzante*

**FINGER FOOD DI PESCE IMPERIALE**

*Code di scampi fiammeggiati all'Armagnac su crema di crostacei ed erba cipollina*  
*Stracciatella di burrata con acciuga del Cantabrico*  
*Catalana di astice, cipolla caramellata, pomodorini, sedano e patate*

**MARE IN BELLAVISTA**

*Insalata di filetti di persico con caponatina di melanzane, peperoni, zucchine e brunoise di pomodori*  
*Riso nero di Venere selvaggio con gamberi e verdure*  
*Carpaccio di salmone marinato agli agrumi con crostini e burro all'aneto*

**FORMAGGI DAL MONDO**

*Camembert formaggio francese*  
*Roquefort formaggio francese con latte di pecora*  
*Blue Stilton Cheese "Re dei formaggi" tradizionale britannico*  
*Silter DOP della Valle Camonica*  
*Rosa Camuna della Valle Camonica*  
*Marmellate di fichi, pere e arance*

**GOLOSITÀ IN FINGER FOOD**

*Tiramisù alla liquirizia*  
*Semifreddo al croccantino*  
*Mousse cioccolato bianco e pistacchio*

## BENVENUTO TIPICO

**DRINK LOCALI**

*Succo di frutta alla mela*  
*Degustazione di vini bianchi e rossi della Valle Camonica*  
*Acqua naturale e frizzante*

**RUSTICO TRADIZIONALE**

*Ricotta di capra su crostone di pane di segale e lardo aromatizzato*  
*Polpettine di carne saporite della tradizione*  
*Insalatina di coniglio disossato con pinoli e uvetta candita*

**ACCOMPAGNAMENTO**

*Focaccia salata mignon alle cipolle*  
*Grissini artigianali*  
*Schiocco ai multicereali*  
*Sfilatino alle olive*  
*Brezel al ranno crudo*  
*Cornetto soft dolce*

**FORMAGGI LOCALI**

*Silter*  
*Rosa Camuna*  
*Casolet*  
*Crema di caprino su pane di segale*  
*Marmellate di fichi, pere e arance*

**DOLCE TRADIZIONALE**

*Spongada con crema zabaglione e crema al cioccolato*

## BENVENUTO CLASSICO

**DRINK CLASSICI***Aperitivo analcolico**Succhi tropicali**Prosecco della Valdobbiadene Millage**Acqua naturale e frizzante***SFIZIO***Pizzette caserecce**Salatini farciti in pasta sfoglia**Tris di tartine in Bellavista**Schiocco ai multicereali con il salame del contadino**Sfilatino alle olive con crudo e insalata***FINGER FOOD DI PESCE DAL FIUME AL MARE***Insalata di polpo con patate e purea di olive taggiasche**Gamberi di fiume con crema di peperoni dolci e pistacchi**Spuma di salmone con lamelle di mandorle tostate***TENTAZIONI IN FINGER FOOD***Panna cotta ai frutti di bosco**Soufflé freddo al Grand Marnier**Mousse al caffè*

## BENVENUTO ELITE

**DRINK ELITE***Aperitivo analcolico e succhi tropicali**Brut Franciacorta Emozioni Villa**Mojito**Acqua naturale e frizzante***ANTEPRIMA***Pizzette e salatini in pasta sfoglia**Schiocco ai multicereali con il salame del contadino**Insalata di carciofi, bresaola e formaggio primo sale**Panino croccante con tacchino affumicato e spuma di zola***FINGER FOOD ELITE***Catalana di astice con cipolla caramellata**Insalata di polpo con cuore di sedano e patate**Gazpacho con gamberi e pistacchi***CRUDITÈ REALE***Scampi, gamberi rossi, mazzancolle, ostriche, carpaccio di tonno***MARE CALDO***Grand sauté di cozze e vongole al pomodoro con crostoni di pane pugliese**Spiedino di mare, gamberoni e calamari con caponata di verdure***DOLCI IN FINGER FOOD***Finger tiramisù**Macedonia di fragole, mirtilli, lamponi e ribes**Finger mousse al cioccolato bianco e pistacchio*

## CARTA DEI VINI

## LINEA STANDARD

**Vini bianchi**

Curtefranca DOC Cantina Berardi - Lombardia  
 Muller Thurgau IGT Cantina Castelvero - Trentino

**Vini rossi**

Curtefranca DOC Cantina Berardi - Lombardia  
 Morellino di Scansano DOC Cantina Terenzi - Toscana  
 Teroldego IGT Cantina Castelbert - Trentino

**Spumanti**

Chardonnay brut Cantina La Marca - Veneto  
 Prosecco Treviso DOC Cantina Val D'Oca - Veneto  
 Prosecco Millage DOC Cantina La Marca - Veneto

## LINEA COMFORT VINI

**Vini bianchi**

Curtefranca DOC Cantina Barone Pizzini - Lombardia  
 Lugana DOC Cantina Cà dei Frati - Lombardia  
 Curtefranca DOC Cantina Villa - Lombardia  
 Pinto Nero DOC Cantina Castelbert - Lombardia

**Vini rossi**

Curtefranca DOC Cantina Barone Pizzini - Lombardia  
 Curtefranca DOC Cantina Villa - Lombardia  
 Ronchedone IGT Cantina Cà dei Frati - Lombardia  
 Morellino di Scansano DOC Cantina Terenzi - Toscana  
 Teroldego IGT Cantina Castelbert - Trentino

**Spumanti**

Franciacorta brut Emozioni DOCG Cantina Villa - Lombardia  
 Franciacorta brut DOCG Cantina Barone Pizzini - Lombardia  
 Franciacorta Cuvée DOCG Cantina Bellavista - Lombardia  
 Franciacorta Cuvée Prestige DOCG Cantina Cà del Bosco - Lombardia

**Su prenotazione è possibile richiedere qualsiasi tipologia di vino**



## DRINK DI BENVENUTO

DRINK **DRINK VINTAGE - n. 20 persone**

Cocktail a base di frutta 3 lt

Succhi tropicali 3 lt

ACE. Estratto di arancia, carota e limone n. 8 porzioni

Champagne Ruinart n. 2 bottiglie

Acqua naturale e frizzante n. 8 bottiglie

**DRINK LOCALI - n. 20 persone**

Succo di frutta alla mela 3 lt

Degustazione di vini bianchi e rossi della Valle Camonica n. 8 bottiglie

Acqua naturale e frizzante n. 8 bottiglie

**DRINK CLASSICI - n. 20 persone**

Aperitivo analcolico 3 lt

Succhi tropicali 3 lt

Prosecco della Valdobbiadene Millage n. 3 bottiglie

Acqua naturale e frizzante n. 8 bottiglie

**DRINK ELITE - n. 20 persone**

Aperitivo analcolico 3 lt

Succhi tropicali 3 lt

Brut Franciacorta Emozioni Villa n. 2 bottiglie

Mojito n. 8 porzioni

Acqua naturale e frizzante n. 8 bottiglie

PRONTO 

Per ogni kit drink i litri e il numero di bottiglie sono indicative per 20 persone, le quantità varieranno in modo proporzionato per richieste superiori. Ogni kit drink verrà consegnato in contenitori come da fotografia.



## FINGER FOOD DI PESCE IMPERIALE



## INGREDIENTI

**CODE DI SCAMPI FIAMMEGGIATI ALL'ARMAGNAC SU CREMA DI CROSTACEI ED ERBA CIPOLLINA**

Polpa di pomodoro 50% - 100 g  
 Code di scampi\* (CROSTACEI) 360 g  
 Armagnac 3% - 0,05 lt  
 Farina di riso - 70 g  
 Carote n. 1  
 Scalogno n. 1  
 SEDANO 35 g  
 Erba cipollina 2% - 15 g  
 Olio EVO, sale iodato e pepe nero q.b.

**STRACCIATELLA DI BURRATA CON ACCIUGA DEL CANTABRICO**

Stracciatella di burrata (LATTOSIO) campana 80% - 200 g  
 Filettini di acciuga del Cantabrico 10% - n. 4 - 70 g

**CATALANA DI ASTICE, CIPOLLA CAMELLATA, POMODORINI, SEDANO E PATATE**

Pomodorini 50% - 120 g  
 Polpa di astice (CROSTACEI) 20% - 150 g  
 Cipolla rossa di Tropea 15% - 150 g  
 SEDANO 10% - 40 g  
 Sale iodato, pepe nero, olio EVO, aceto di vino bianco (SOLFITI) e zucchero semolato

## PRONTO



Prodotti confezionati in vassoi usa e getta in alternativa i prodotti possono essere confezionati in vassoi da portata da rendere (quota reintegro: piatti da portata con cauzione).

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di OVOPRODOTTI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160

## MARE IN BELLAVISTA

INGREDIENTI

**INSALATA DI FILETTI DI PERSICO CON CAPONATINA DI MELANZANE, PEPERONI, ZUCCHINE E BRUNOISE DI POMODORI**

Filetto di persico\* 30% - 600 g

UOVA n. 3

Pane grattugiato (GLUTINE) 500 g

Farina (GLUTINE) bianca tipo "0" - 200 g

Olio EVO, sale iodato, pepe nero, salvia e basilico

Melanzane, peperoni, zucchine, pomodorini (in proporzione variabile) 800 g

**RISO NERO DI VENERE SELVAGGIO CON GAMBERI E VERDURE**

Riso nero Venere 70% - 500 g

Carote, zucchine, pomodorini e SEDANO (in proporzione variabile) 400 g

Gamberi\* (CROSTACEI) 200 g

**CARPACCIO DI SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI CON CROSTINI E BURRO ALL'ANETO****CARPACCIO**

Salmone 80% - 800 g

Burro (LATTOSIO) 100 g

Aneto 15 g

Crostini di pane tostato (GLUTINE) 100 g

**MARINATURA**

Sale grosso 1000 g

Zucchero semolato 1000 g

Aneto, lime, limoni e arance

(in proporzione variabile)

PRONTO



Prodotti confezionati in vassoi usa e getta in alternativa i prodotti possono essere confezionati in vassoi da portata da rendere (quota reintegro: piatti da portata con cauzione).

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di OVOPRODOTTI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto dev'essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160

## FORMAGGI DAL MONDO

## INGREDIENTI



**CAMEMBERT. FORMAGGIO FRANCESE - 250 g**

LATTE vaccino crudo, sale, fermenti, caglio

**ROQUEFORT. FORMAGGIO FRANCESE CON LATTE DI PECORA - 200 g**

LATTE crudo intero di pecora, sale, caglio, fermenti lattici e di stagionatura

**BLUE STILTON CHEESE. "RE DEI FORMAGGI" TRADIZIONALE BRITANNICO - 200 g**

LATTE vaccino, sale, caglio, fermenti lattici di cui *Penicillium roqueforti*

**SILTER DOP. FORMAGGIO DELLA VALLE CAMONICA - 200 g**

LATTE vaccino, sale, caglio, zafferano, crosta non edibile

**ROSA CAMUNA. FORMAGGIO DELLA VALLE CAMONICA - 200 g**

LATTE vaccino, caglio, sale, fermenti lattici

**MARMELLATA DI FICHI - n. 1 - 50 g**

Fichi canditi 38%, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, aroma SENAPE, aromi, colorante E141

**MARMELLATA DI PERE - n. 1 - 50 g**

Pere candite 38%, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, aroma SENAPE, aromi

**MARMELLATA DI ARANCE - n. 1 - 50 g**

Arance candite 44%, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, aroma SENAPE, aromi

## PRONTO



Prodotti confezionati in vassoi usa e getta in alternativa i prodotti possono essere confezionati in vassoi da portata da rendere (quota reintegro: piatti da portata con cauzione).

*AVVERTENZE. Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata*

*INGREDIENTI BASE E ALLERGENI. Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160*

## GOLOSITÀ IN FINGER FOOD



## INGREDIENTI

**TIRAMISÙ ALLA LIQUIRIZIA - n. 4 porzioni**

Mascarpone (LATTOSIO) 50% - 200 g

UOVO n. 1

Zucchero semolato 50 g

Biscotti secchi (GLUTINE - LATTOSIO) 50 g

Burro (LATTOSIO) 125 g

Liquirizia in polvere 2%

Caffè solubile

**SEMIFREDDO AL CROCCANTINO - n. 4 porzioni**

Preparato per semifreddo Parfait Debic 70% - 200 g

MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE 20 g

Zucchero semolato 50 g

**MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHIO - n. 4 porzioni**

Latte (LATTOSIO) 100 g

Cioccolato bianco (LATTOSIO) 20% - 80 g

Colla di pesce 8 g

UOVO n. 1

PISTACCHI 5%

Zucchero semolato 40 g

## PRONTO



Prodotti confezionati in vassoi usa e getta in alternativa i prodotti possono essere confezionati in vassoi da portata da rendere (quota reintegro: piatti da portata con cauzione).

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di RUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160

## RUSTICO TRADIZIONALE

INGREDIENTI

**RICOTTA DI CAPRA SU CROSTONE DI PANE DI SEGALE E LARDO AROMATIZZATO**

Ricotta (LATTOSIO) di capra 70% - 400 g

Lardo 100 g

Pane di SEGALE 80 g

**POLPETTINE DI CARNE SAPORITE DELLA TRADIZIONE**

Carne macinata 150 g

Formaggio Grana Padano grattugiato (LATTOSIO) 35% - 150 g

Pane grattugiato (GLUTINE) 25% - 100 g

UOVA n. 3

Prezzemolo, sale iodato, pepe nero e olio EVO 10 g

**INSALATINA DI CONIGLIO DISOSSATO CON PINOLI E UVETTA CANDITA - 600 g**

Coniglio fresco 60% - n. 1

Pane grattugiato (GLUTINE) 100 g

Formaggio Grana Padano grattugiato (LATTOSIO) 200 g

UOVA n. 2

PINOLI e uvetta sultanina 70 g

Prezzemolo 10 g

Olio EVO, sale iodato, pepe nero, salvia e rosmarino

Insalatina di stagione 80 g

PRONTO



Prodotti confezionati in vassoi usa e getta in alternativa i prodotti possono essere confezionati in vassoi da portata da rendere (quota reintegro: piatti da portata con cauzione).

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di PESCE, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160



## ACCOMPAGNAMENTO

---

 INGREDIENTI  
 PER 12 PERSONE 


---

**FOCACCIA SALATA MIGNON ALLE CIPOLLE\* - n. 2 pezzi**

Miscela di farina di semola di GRANO duro, LATTE, olio di oliva, lievito madre, sale, lievito di birra in polvere, farina di FRUMENTO maltata, farina d'ORZO maltata, cipolla a fette

**SCHIOCCO AI MULTICEREALI\* - n. 3 pezzi**

Farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, margarina vegetale, oli e grassi non idrogenati 80% grassi (palma), oli (girasole), acqua, sale, emulsionante, acido citrico, aromi, betacarotene, mix di SEMI E CEREALI\* (semi di lino, semi di sesamo, decorticato, semi di girasole, semi di SOIA), fiocchi d'avena 20%, fiocchi di FARRO, saccarosio, miscela con farina di malto tostato ed estratto di malto d'ORZO, lievito e sale

**SFILATINO ALLE OLIVE\* - n. 2 pezzi**

Farina di GRANO tenero tipo «00», acqua, olive verdi in Salamoia, sale, margarina vegetale, lievito, farina di FRUMENTO maltata e farina di ORZO

**BREZEL AL RANNO CRUDO\* - n. 2 pezzi**

Farina di GRANO tenero di tipo 0, acqua, lievito, olio vegetale, sale iodato, emulsionante, GLUTINE DI FRUMENTO, addensante, correttore di acidità, farina di FRUMENTO maltata, destrosio, enzimi

**CORNETTO SOFT DOLCE\* - n. 3 pezzi**

Farina di GRANO tenero di tipo 0, burro 23%, acqua, lievito naturale, zucchero, UOVA, sale, GLUTINE DI GRANO, enzimi

**GRISSINI ARTIGIANALI - n. 4 pezzi**

Pasta sfoglia\* 95% (farina di FRUMENTO, margarina vegetale, emulsionanti, acido citrico, acqua, sale iodato) e semi di SESAMO

---

 PRONTO 


---

Prodotti confezionati in vassoi usa e getta in alternativa i prodotti possono essere confezionati in vassoi da portata da rendere (quota reintegro: piatti da portata con cauzione).

*AVVERTENZE. Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di PESCE, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata*

*INGREDIENTI BASE E ALLERGENI. Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160*

## FORMAGGI LOCALI

INGREDIENTI

**SILTER - 240 g**

Latte vaccino (LATTOSIO), sale, caglio, zafferano - Crosta non edibile

**ROSA CAMUNA E CASOLET - 240 g**

Latte vaccino (LATTOSIO), caglio, sale e fermenti lattici

**CREMA DI CAPRINO - 300 g**

Latte di capra (LATTOSIO), sale, caglio, fermenti lattici e conservante sorbato di potassio

**PANE DI SEGALE**

Farina di SEGALE integrale 350 g, farina tipo "2" 100 g, farina MANITOBA 100 g, acqua 350 ml, lievito madre rinfrescato 150 g, cucchiaino di miele n. 1 e sale 10 g

**MARMELLATA DI FICHI - n. 1 - 50 g**

Fichi canditi 38%, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, aroma SENAPE, aromi, colorante E141

**MARMELLATA DI PERE - n. 1 - 50 g**

Pere candite 38%, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, aroma SENAPE, aromi

**MARMELLATA DI ARANCE - n. 1 - 50 g**

Arance candite 44%, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, aroma SENAPE, aromi

PRONTO



Prodotti confezionati in vassoi usa e getta in alternativa i prodotti possono essere confezionati in vassoi da portata da rendere (quota reintegro: piatti da portata con cauzione).

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di PESCE, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160



I BENVENUTO

“Benvenuto Tipico”

## DOLCE TRADIZIONALE

INGREDIENTI



### SPONGADA CON CREMA ZABAGLIONE E CREMA AL CIOCCOLATO

#### SPONGADA - n. 4

Farina (GLUTINE) di grano tenero tipo «0» 500 g  
Zucchero semolato 200 g  
UOVA n. 6  
Burro (LATTOSIO) 180 g  
Lievito naturale, lievito di birra, LATTE e aromi naturali

#### CREMA ZABAIONE

Latte (LATTOSIO) parzialmente scremato biologico UHT 50% - 1 lt  
UOVA n. 8  
Zucchero semolato 250 g  
Vanillina  
Marsala (SOLFITI)

#### CREMA AL CIOCCOLATO

LATTE parzialmente scremato biologico UHT 35% - 1 lt  
Panna (LATTOSIO) 35% - 0,5 lt  
Cioccolato fondente 250 g  
Zucchero semolato 120 g

PRONTO



Prodotti confezionati in vassoi usa e getta in alternativa i prodotti possono essere confezionati in vassoi da portata da rendere (quota reintegro: piatti da portata con cauzione).

*AVVERTENZE. Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di OVOPRODOTTI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata*

*INGREDIENTI BASE E ALLERGENI. Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160*

## SFIZIO

INGREDIENTI

**PIZZETTE CASERECCE\* - n. 12 pezzi**

FARINA di FRUMENTO tenero tipo 0, burro 34%, acqua, FRUMENTO maltato, sale, emulsionante, semi concentrato di pomodoro italiano 12%, fiocchi di patate, zucchero, olio extravergine di oliva, sale, origano, aroma, PROTEINE DEL LATTE, LATTE magro in polvere

**SALATINI FARCITI IN PASTA SFOGLIA\* - n. 16 pezzi**

Farina di FRUMENTO tenero tipo "0", burro 24%, acqua, FRUMENTO maltato, sale, emulsionante, peperoni 27%, aceto di vino (SOLFITI), zucchero, antiossidante, correttore di acidità, formaggio Edamer 19%, formaggio duro, formaggio di pecora, spinaci, würstel, prosciutto cotto, tonno, UOVO intero fresco pastorizzato, fiocchi di patate, albume d'UOVO in polvere, cipolla, olio EVO, burro, spezie, LATTE, LATTE magro in polvere

**TRIS DI TARTINE IN BELLAVISTA - n. 12 pezzi**

Pancarrè 70% - 150 g, bresaola 80 g, gamberetti in salamoia 80 g, maionese 50 g, ketchup, formaggio caprino 50 g, fragole 100 g

**SCHIOCCO AI MULTICEREALI\* CON IL SALAME DEL CONTADINO - n. 6 pezzi**

Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, margarina vegetale, oli e grassi non idrogenati 80% grassi, oli, acqua, sale, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico, aromi, colorante: betacarotene, mix di semi di cereali (SOIA - AVENA - FARRO) saccarosio, miscela con farina di malto tostato ed estratto di malto d'orzo, lievito e sale.

SALAME 200 g (carne di suino 75%, vino (SOLFITI), sale, spezie, aglio; conservante E252)

**LO SFILATINO ALLE OLIVE\* CON CRUDO E INSALATA - n. 3 pezzi**

Sfilatino alle olive\* (farina di GRANO tenero tipo «00», acqua, olive verdi in Salamoia, sale, margarina vegetale, lievito, farina di FRUMENTO maltata e farina di ORZO) - 70%

Prosciutto crudo dolce 20% - 150 g

Insalatina di stagione 10% - 100 g

PRONTO



Prodotti confezionati in vassoi usa e getta in alternativa i prodotti possono essere confezionati in vassoi da portata da rendere (quota reintegro: piatti da portata con cauzione).

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di PESCE, OVOPRODOTTI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160

## FINGER FOOD DI PESCE DAL FIUME AL MARE

INGREDIENTI

**INSALATA DI POLPO CON PATATE E PUREA DI OLIVE TAGGIASCHE - n. 4 porzioni**

Polpo\* 45% - 200 g  
 Patate 45% - 200 g  
 Olive taggiasche 10% - 50 g

**GAMBERI DI FIUME CON CREMA DI PEPERONI DOLCI E PISTACCHI - n. 4 porzioni**

Gamberi (CROSTACEI) di fiume in salamoia 25% - 80 g  
 Peperoni 65% - 200 g  
 Granella di PISTACCHI 3% - 30 g  
 Aglio  
 Acciughe e prezzemolo - 40 g  
 Sale iodato, pepe nero e olio EVO

**SPUMA DI SALMONE CON LAMELLE DI MANDORLE TOSTATE - n. 4 porzioni**

Panna (LATTOSIO) fresca 70% - 250 g  
 Salmone 25% - 150 g  
 Sale iodato, pepe nero e olio EVO  
 MANDORLE in lamelle tostate 5% - 40 g

PRONTO



Prodotti confezionati in vassoi usa e getta in alternativa i prodotti possono essere confezionati in vassoi da portata da rendere (quota reintegro: piatti da portata con cauzione).

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di OVOPRODOTTI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160

## TENTAZIONI IN FINGER FOOD



## INGREDIENTI

**PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO - n. 4 porzioni****PANNA COTTA**

Latte (LATTOSIO) parzialmente scremato biologico UHT 40% - 0,50 lt  
 Panna (LATTOSIO) 40% - 500 g  
 Zucchero semolato 100 g  
 Cucchiari di Cognac n. 2  
 Vanillina 10 g  
 Colla di pesce 10 g

**DECORAZIONE**

Purea di lamponi 10%  
 Frutti di bosco freschi 5%

**SOUFFLÉ FREDDO AL GRAND MARNIER - n. 4 porzioni**

Panna (LATTOSIO) 50% - 500 g  
 UOVA n. 2  
 Zucchero semolato 120 g  
 Cucchiari Grand Marnier 5% - n. 4  
 Limone n. 2  
 Colla di pesce 12 g

**MOUSSE AL CAFFÈ - n. 4 porzioni****MOUSSE**

Panna (LATTOSIO) fresca 100 g  
 Zucchero 30 g  
 Caffè solubile 20 g  
 Tuorlo d'UOVO n. 1  
 Succo di limone  
 Vanillina

**BASE**

Biscotti secchi  
 (GLUTINE - LATTOSIO) 250 g  
 Colla di pesce 10 g

**DECORAZIONE**

Chicchi di caffè

## PRONTO



Prodotti confezionati in vassoi usa e getta in alternativa i prodotti possono essere confezionati in vassoi da portata da rendere (quota reintegro: piatti da portata con cauzione).

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di OVOPRODOTTI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160



I BENVENUTO

“Benvenuto Elite”

## ANTEPRIMA

INGREDIENTI



### PIZZETTE IN PASTA SFOGLIA\* - n. 12 pezzi

Farina di FRUMENTO tenero tipo “0”, burro 34%, acqua, FRUMENTO maltato, sale, emulsionante, semi concentrato di pomodoro italiano 12%, fiocchi di patate, zucchero, olio EVO, sale iodato, origano, aroma, proteine del LATTE, LATTE magro in polvere

### SALATINI IN PASTA SFOGLIA\* - n. 16 pezzi

FARINA di frumento tenero tipo “0”, BURRO 24%, acqua, FRUMENTO maltato, sale, emulsionante, peperoni 27%, aceto di vino (SOLFITI), zucchero, antiossidante, correttore di acidità, FORMAGGIO Edamer 19%, FORMAGGIO duro, FORMAGGIO di pecora, spinaci, würstel, prosciutto cotto, tonno, UOVO intero fresco pastorizzato, fiocchi di patate, albume d’UOVO in polvere, cipolla, olio EVO, BURRO, spezie, LATTE, LATTE magro in polvere

### SCHIOCCO AI MULTICEREALI\* CON IL SALAME DEL CONTADINO - n. 5 pezzi

Farina di GRANO tenero tipo “0”, acqua, margarina vegetale, oli e grassi non idrogenati 80% grassi, oli, acqua, sale, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico, aromi, colorante: betacarotene, mix di semi di cereali (SOIA - AVENA - FARRO) saccarosio, miscela con farina di malto tostato ed estratto di malto d’orzo, lievito e sale.

SALAME 200 g (carne di suino 75%, vino (SOLFITI), sale, spezie, aglio; conservante E252)

### INSALATA DI CARCIOFI, BRESAOLA E FORMAGGIO PRIMO SALE

Carciofi sott’olio 50% - 200 g

Formaggio primo sale 35% - 150 g

Bresaola: carne di bovino, sale, destrosio, aromi, conservanti (sodio nitrito, sodio nitrate) 15% - 50 g

### PANINO CROCCANTE\* CON TACCHINO AFFUMICATO E SPUMA DI ZOLA - n. 4 pezzi

Panino schiocco 50% - n. 4

Tacchino affumicato 15% - 120 g

Gorgonzola (LATTOSIO) 20% - 150 g

Panna (LATTOSIO) 15% - 100 g

PRONTO



Prodotti confezionati in vassoi usa e getta in alternativa i prodotti possono essere confezionati in vassoi da portata da rendere (quota reintegro: piatti da portata con cauzione).

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all’origine • Possibili tracce di PESCE, OVOPRODOTTI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l’apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160

## FINGER FOOD ELITE

## INGREDIENTI

**CATALANA DI ASTICE CON CIPOLLA CARAMELLATA - n. 4 porzioni**

Astice (CROSTACEI) 20% - 120 g

Pomodori 40% - 200 g

SEDANO 15% - 100 g

Cipolla rossa 20% - 120 g

Zucchero semolato, aceto di vino bianco (SOLFITI), sale iodato e pepe nero

**INSALATA DI POLPO CON CUORE DI SEDANO E PATATE - n. 4 porzioni**

Polpo\* 45% - 100 g

Patate 45% - 100 g

SEDANO 10% - 30 g

Sale iodato, pepe nero, olio EVO

**GAZPACHO CON GAMBERI E PISTACCHI - n. 4 porzioni**

Gamberi (CROSTACEI) 40% - 100 g

Peperoni 40% - 100 g

Pomodori 70 g

Cetrioli 50 g

Cipolla 50 g

PISTACCHI 50 g

Aceto di vino bianco (SOLFITI)

Sale iodato, pepe nero e olio EVO

## PRONTO



Prodotti confezionati in vassoi usa e getta in alternativa i prodotti possono essere confezionati in vassoi da portata da rendere (quota reintegro: piatti da portata con cauzione).

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di OVOPRODOTTI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160





I BENVENUTO

“Benvenuto Elite”

## CRUDITÀ REALE

INGREDIENTI



Scampi (CROSTACEI) n. 8  
Gamberi rossi (CROSTACEI) n. 8  
Mazzancolle (CROSTACEI) 25% - n. 8  
Ostriche n. 8  
Carpaccio di tonno 300 g  
Sale iodato, pepe nero, olio EVO e limone

PRONTO



Prodotti confezionati in vassoi usa e getta in alternativa i prodotti possono essere confezionati in vassoi da portata da rendere (quota reintegro: piatti da portata con cauzione).

*AVVERTENZE. Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di OVOPRODOTTI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata*

*INGREDIENTI BASE E ALLERGENI. Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160*



I BENVENUTO

“Benvenuto Elite”

## MARE CALDO

INGREDIENTI



### GRAN SAUTÉ DI COZZE E VONGOLE AL POMODORO CON CROSTONI DI PANE PUGLIESE

COZZE 40% - kg 1,5

VONGOLE veraci 40% - kg 1,5

Salsa di pomodoro 10% - 500 g

Prezzemolo 80 g

Pane pugliese (GLUTINE) 10% - 200 g

Aglione, sale iodato, pepe nero, peperoncino e olio EVO

### SPIEDINO DI MARE, GAMBERONI E CALAMARI CON CAPONATA DI VERDURE

#### CAPONATA DI VERDURE

Pomodorini, melanzane, zucchine, basilico 45% - 800 g

Sale iodato, pepe nero, olio EVO e origano

#### SPIEDINO DI MARE

Calamari\* 25% - 400 g

Gamberoni\* (CROSTACEI) 25% - 400 g

PRONTO



Prodotti confezionati in vassoi usa e getta in alternativa i prodotti possono essere confezionati in vassoi da portata da rendere (quota reintegro: piatti da portata con cauzione).

*AVVERTENZE. Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di OVOPRODOTTI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata*

*INGREDIENTI BASE E ALLERGENI. Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160*

## DOLCI IN FINGER FOOD

## INGREDIENTI

**FINGER TIRAMISÙ - n. 4 porzioni**

Mascarpone (LATTOSIO) - 100 g

UOVO n. 1

Zucchero semolato - 40 g

Biscotti secchi (GLUTINE - LATTOSIO) 50 g

Caffè solubile - 25 g

Cacao in polvere - 10 g

**MACEDONIA DI FRAGOLE, MIRTILLI, LAMPONI E RIBES - n. 4 porzioni**

Frutta fresca di stagione 200 g

**FINGER MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHIO - n. 4 porzioni**

Latte (LATTOSIO) 100 g

Cioccolato bianco (LATTOSIO) 20% - 80 g

Colla di pesce 8 g

UOVO n. 1

PISTACCHI 5%

Zucchero semolato 40 g

## PRONTO



Prodotti confezionati in vassoi usa e getta in alternativa i prodotti possono essere confezionati in vassoi da portata da rendere (quota reintegro: piatti da portata con cauzione).

**AVVERTENZE.** Scadenza: due giorni in frigorifero a 4° C • Gli ingredienti in maiuscolo sono allergeni • I prodotti contrassegnati da \* sono congelati all'origine • Possibili tracce di SEDANO, FRUTTA A GUSCIO • Dopo l'apertura il prodotto deve essere trattato come un prodotto fresco, quindi conservato in frigorifero in condizioni igieniche idonee, chiuso con un coperchio e consumato in giornata

**INGREDIENTI BASE E ALLERGENI.** Gli ingredienti base e gli allergeni contenuti nelle ricette sono consultabili a pag. 160

## TABELLA COMMERCIALE DRINK E BENVENUTO

IL BENVENUTO	Prezzo a persona	Minimo d'ordine	Pag.
Benvenuto Internazionale	€ 32,00	20 persone	98
Benvenuto Tipico	€ 20,00	20 persone	99
Benvenuto Classico	€ 24,00	20 persone	100
Benvenuto Elite	€ 39,00	20 persone	101

I DRINK			
Drink Vintage	€ 4,25	24 persone	105
Drink Locali	€ 2,58	24 persone	
Drink Classici	€ 1,75	24 persone	
Drink Elite	€ 2,92	24 persone	

CONTENITORI E VASSOI	Prezzo
Reintegro vassoio ovale	€ 15,00
Reintegro vassoio quadrato	€ 20,00
Reintegro brocca	€ 15,00
Reintegro accessori buffet speciali	Da definire



PROPOSTE SINGOLE	Porzioni a vassoio	Prezzo a vassoio	Prezzo a persona	Pag.
<b>Benvenuto Internazionale</b>				
Finger food di pesce imperiale	4	€ 39,00	€ 9,75	107
Mare in Bellavista	12	€ 86,00	€ 7,17	109
Formaggi dal mondo	10	€ 62,00	€ 6,20	111
Golosità in finger food	4	€ 32,00	€ 8,00	113

<b>Benvenuto Tipico</b>				
Rustico tradizionale	12	€ 58,00	€ 4,84	115
Accompagnamento	12	€ 30,00	€ 2,50	117
Formaggi locali	12	€ 45,00	€ 3,75	119
Dolce tradizionale	12	€ 12,00	€ 1,00	121

<b>Benvenuto Classico</b>				
Sfizio	12	€ 58,00	€ 4,84	123
Finger food di pesce dal fiume al mare	4	€ 36,00	€ 9,00	125
Tentazioni in finger food	4	€ 32,00	€ 8,00	127

<b>Benvenuto Elite</b>				
Anteprima	12	€ 52,00	€ 4,34	129
Finger food elite	4	€ 36,00	€ 9,00	131
Cruditè reale	4	€ 80,00	€ 20,00	133
Mare caldo	4	€ 45,00	€ 11,25	135
Dolci in finger food	4	€ 24,00	€ 6,00	137



SERVIZI  
COMPLEMENTARI  
E NOLEGGIO

## DISPOSIZIONE TAVOLI



I vostri eventi possono essere allestiti presso location private o aziendali.

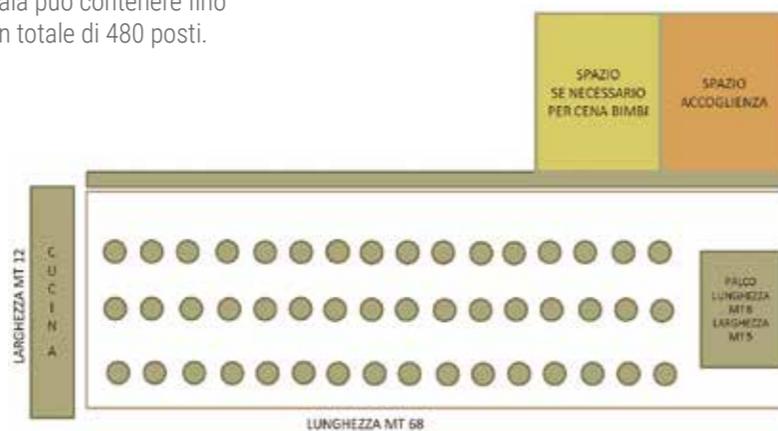
In seguito a un accurato sopralluogo è possibile stabilire la capacità di accogliere il numero degli invitati, oltre a individuare la disposizione più idonea dei tavoli e degli spazi.

## ESEMPIO LOCATION AZIENDALE

La campata adibita alla cena di gala può contenere fino a 48 tavoli da 8/10 persone per un totale di 480 posti.

●  
48 tavoli x 8 posti = 384 posti  
48 tavoli x 10 posti = 480 posti  
Ø tavolo = 1,8 mt

● < > ●  
ingombro tra i tavoli  
comprensivi di sedie = 1,5 mt



## INTRATTENIMENTO BAMBINI



## BABY OPEN SPACE

Spazio allestito per i più piccoli con un menu dedicato servito negli intervalli di gioco e coordinato dalle animatrici.

- Animazione: circa 4 ore durante la cena
- Bambini: massimo 30
- Età minima: dai 4 anni
- Operatrici: n. 2 animatrici trucca-bimbi
- In dotazione: gonfiabili sempre con un animatore per la sorveglianza e allestimento con palloncini



saltno con scivolo piccolo  
adatto a bambini fino a 4 anni



gonfiabile con scivolo grande  
per bambini da 4 a 10 anni



## MENU BAMBINI

- Pizza margherita al trancio
- Prosciutto cotto e salame
- Lasagne tradizionali al forno
- Cotoletta di pollo con patate fritte
- Dolce dell'evento
- Coca cola, aranciata, acqua

## NOLEGGIO ATTREZZATURE



Sempre attenti alle esigenze dei nostri clienti, offriamo un servizio elegante che ci contraddistingue. Le dotazioni sono di alta qualità.



Bicchieri e cristalleria



Attrezzature da cucina



Divani e pouf



Piatti, sottopiatte e stoviglie



Tovagliato in fiandra



Arredo giardino



Accessori buffet



Tavoli



Arredi luminosi



Posateria in acciaio



Sedie e coprisedie



Gazebo e tensostrutture

## TOVAGLIATO SPECIALE



Tovaglie in raso, cotone, pizzo, organza in tutte le forme e colori per tavoli rotondi, rettangolari, quadrati.

**TOVAGLIA  
BLU NOTTE**

Ovale - mt 7x2,9  
Tavolo pranzo: 18 persone  
A buffet: mt 5,5x1,4

**TULLE  
BLU STELLATO**

Rettangolare - mt 1,45x6  
Tavolo pranzo: 16 persone  
Sopra buffet: mt 1,45x6

**MINIGONNA  
GIALLO OCRA**

Laterale buffet: piega a plissé  
altezza mt 0,75 x lunghezza a piacere

**TOVAGLIA  
GIALLO OCRA**

Rettangolare - mt 2,2x1,5  
Tavolo pranzo: 8 persone  
Sopra buffet mt 2,2x1,5

**TOVAGLIA  
ROSA ANTICO**

Rettangolare mt 1,5x5  
Tavolo pranzo: 12 persone  
Sopra buffet: mt 1,5x5

**TOVAGLIA RASO  
ROSA ANTICO**

Rettangolare - mt 3,6x2,9  
Tavolo pranzo: 10/12 persone  
A buffet: mt 2,1x1,5

**PIZZO ROSA**

Rettangolare mt 3,6x 2,15  
Tavolo pranzo: 10/12 persone  
Sopra buffet: mt 3x1,6

**TOVAGLIA COTONE  
ROSA DAMASCATO**

Rettangolare mt 2,9x 2,4  
Tavolo pranzo: 10/12 persone  
Sopra buffet: mt 2,5x2

**TOVAGLIA COTONE**

Rettangolare - mt 1,4x2,75  
Tavolo pranzo: 4/6 persone  
Sopra buffet: mt 0,9x2,4  
colori: giallo ocra, viola uva, lilla  
rosa antico, blu notte, rosso

## ALLESTIMENTO CREATIVITÀ



Allestimenti a tema, scelti in base alla stagionalità, al tipo di evento o ispirati a una passione o a un ricordo dei festeggiati.

Allestimenti di grandissimo impatto di tutti gli spazi dell'evento: area aperitivo, stanze adibite agli ospiti, servizi, sala da pranzo, zona torta.

Gli allestimenti armonizzano l'evento anche con i particolari della tavola: menu, segnaposti, tableau mariage, posto per le signore.

## ALLESTIMENTO BATTESIMO



Il servizio prevede l'allestimento del buffet, dell'aperitivo, dei tavoli per gli ospiti, del tavolo dei confetti e delle bomboniere oltre all'area personalizzata per il pranzo/cena.

### BATTESIMO DA 15 A 40 PERSONE CON TAVOLI REALI O ROTONDI

#### Dettagli per tavolata reale o tavoli rotondi

- Segnaposto a farfalla scritti a mano;
- centrotavola con vasi di fiori freschi con cristalli;
- scritta del nome intagliata nel legno;
- candele.

#### Dettagli del tavolo per confetti e bomboniere

- Allestimento dei vasi per confetti o bomboniere con centrotavola grande per ogni tavolo. Confetti e bomboniere a carico del cliente.

#### Dettagli per la sala

- Composizione di palloncini;
- palloncini con il nome del/la festeggiato/a;
- palloncini da terra;
- pompon;
- nastri di allestimento alle pareti.

## CENTROTAVOLA



Il centrotavola è un elemento decorativo indispensabile per rendere elegante e accogliente la tavola. Zani propone diverse possibilità per ogni esigenza e stile. Presso il nostro showroom è possibile visionare tutte le soluzioni per un centrotavola d'effetto.



**SET VALIGIE APERTE**  
con composizioni di ceri e fiori



**PIATTO SPECCHIO**  
tondo Ø cm 30 e  
vaso cilindrico in vetro  
Ø 15 x h 20/30/40 cm  
con candela, sabbia  
e petali di rosa



**COPPA MARTINI**  
ALTA h cm 80  
candele galleggianti  
petali di rosa  
BASSA h cm 25  
rose



**PORTAFRUTTA IN ACCIAIO**  
con fiori bianco  
e verdame



**FOGLIE DI COCCO**  
decorate con gerbere  
bianche e rose



**LANTERNA**  
h cm 28/44/100  
con candela e  
composizione  
di fiori freschi

## IL DESSERT



Un evento per definirsi tale deve avere un gran finale. Il dessert è il momento più atteso e la sua scelta deve assicurare il successo. Zani con la sua competenza ed esperienza vi offre una vasta gamma di dessert di altissima pasticceria personalizzabili secondo il tema dell'evento. Zani offre soluzioni che spaziano dalle torte tradizionali fino alle ultime tendenze del cake design.

**LE BASI DEI TROFEI CLASSICI**

**CROSTATA**  
Pasta frolla, crema e frutta a piacere

**ST. HONORE**

Pan di Spagna, bagna al liquore con panna e cioccolato

**MILLEFOGLIE**

Pasta sfoglia, crema pasticcera e panna

**MERINGATA**

Meringa, zabajone e panna

**DIPLOMATICA**

Pan di Spagna e strati di pasta sfoglia con crema pasticcera e panna

**LA CAKE DESIGN**

Base di pan di Spagna o base soffice

Crema a scelta.

Copertura di glassa.

Decorazioni in tema allestimento.

## GAZEBI E TENSOSTRUTTURE



## GAZEBO ECO

I Gazebo Eco hanno una struttura certificata in alluminio laccato di colore bianco con base quadrata e con la copertura in pvc impermeabile, ignifugo, anch'esso di colore bianco e certificato. L'ancoraggio al suolo può essere effettuato con picchetti o basamenti in cemento. Grazie alla loro compattezza e duttilità possono essere realizzati e assemblati in base all'esigenza del cliente e completati con arredi di vario genere: pareti laterali scorrevoli, illuminazione con neon e faretto da 300 watt, centraline, pavimentazione in legno, riscaldamento e arredamento per esterni.

## GAZEBO CUBA

Il Gazebo Cuba è componibile, formato da una struttura automontante zincata a caldo, con copertura in pvc impermeabile e ignifugo, generalmente di colore bianco ma disponibile a noleggio anche in pvc cristal trasparente per una maggiore visuale della location.

Le chiusure perimetrali sono finestrate, particolarmente eleganti e di impatto mentre gli ancoraggi al suolo sono effettuati con picchetti o basamenti in cemento.

## GAZEBI E TENSOSTRUTTURE



## TENSOSTRUTTURA A DUE FALDE

Le tensostrutture a due falde sono modulari, composte da una struttura in lega di alluminio anodizzato e rivestite da un telo in pvc ignifugo.

Realizzate e assemblate in base all'esigenza del cliente e completate con arredi di vario genere come pareti laterali scorrevoli, illuminazione con neon o faretto da 300 watt, centraline, pavimentazione in legno, riscaldamento, sedie e tavoli.



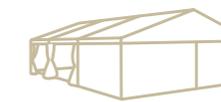
## GAZEBO ECO

- Base 4x4 e 5x5 mt
- Altezza in gronda 2,50 mt
- Altezza colmo 3,50 mt



## GAZEBO CUBA

- Base 10x10 mt
- Altezza in gronda 3,50 mt
- Altezza colmo 5 mt

TENSOSTRUTTURA  
A DUE FALDE

- Base 10x15 mt
- Altezza massima 4,64 mt
- Altezza gamba 3 mt

## ILLUMINAZIONE INTERNA ED ESTERNA



L'illuminazione interna ed esterna di un evento non è mai un dettaglio da sottovalutare, anzi la collocazione e la tipologia delle luci, pensate per creare diverse atmosfere incantevoli, coinvolgono emotivamente gli ospiti.

Un esempio molto scenografico lo si ottiene con le lampade a led cambia colore dove il gioco di fasci di luce proiettati su colonne, pareti e soffitti degli ambienti interni e su alberi, aiuole, siepi e piscine all'esterno caratterizzano l'evento in modo suggestivo.

**ILLUMINAZIONE ESTERNA**

- Lampada h 170 cm
- Lampade h 50 cm
- Sacchetti porta lume
- Casette
- Cubi a led 60x60 cm
- Lanterne
- T-light

**ILLUMINAZIONE INTERNA,  
COLONNE INGRESSO O PARCO**

- Luci a led DMX bianche
- Luci a led DMX con cambio di colore
- Noleggio ed installazione

## AREA COMFORT



Relax, cura e raffinatezza caratterizzano "l'area comfort", uno spazio riservato e protetto in cui creare occasioni d'incontro e di scambio che contribuiscono a rafforzare il rapporto tra azienda e ospiti e a consolidarne l'immagine.

- Tappeto o moquette a scelta
- Lampada h cm 180
- Divani bianchi ecopelle 2 posti
- Sedie panton bianche
- Tavolini bassi bianchi
- Tavolini rotondi Ø cm 40
- Tovaglie colore ecru Ø cm 210
- Vasi a specchio con composizione floreale h max cm 160



## LAYOUT AZIENDALE



L'evento si apre con la presentazione dell'azienda in una cornice scenografica. Gli ospiti sono coinvolti da un layout grafico personalizzato con i colori e il logo dell'azienda, bandierine e segnali direzionali permettono di orientarsi nella struttura.

Un accurato biglietto da visita per rendere prestigioso il vostro Enjoy Day.

**FILARI DI BANDIERE TRIANGOLARI**

Filari di bandierine triangolari, misura cm. 20 riportanti il logo aziendale su entrambi i lati, montati su filo, 5 pezzi ogni 100 cm. Quantitativo minimo 20 metri lineari

**NOLEGGIO PALINE INDICATORIE**

Noleggio di Paline in ferro verniciato nero con base quadrata, altezza cm. 150 complete di pannello "indicazioni" da cm. 20 x 30 personalizzate.

**PANNELLI SEGNALETICI INGRESSO**

Pannelli da cm. 100 x 200 h con stampa del menu' e riportanti caratteristiche dell'evento, realizzati in materiale di spessore 1 cm da appoggiare a terra e fissare a parete "zona ingresso" Kit composto da 2 pezzi

**INVITI E SET PERSONALIZZATI**

Un biglietto di invito personalizzato nella forma e colori in linea con rispettivi menu, segnaposti, tableau mariage, tavoli, frecce direzionali e il layout di ingresso.

## DETTAGLI PERSONALIZZATI



Il vostro invito diventa unico ed esclusivo con foto e logo aziendale. A contraddistinguere il vostro evento si aggiunge la possibilità di personalizzare bottiglie di spumante o decorazioni di cioccolato.

**CIOCCOLATINI PERSONALIZZATI**

Ciocolatini personalizzati con la riproduzione di una dicitura, delle iniziali o del logo aziendale.

Forme: ovale, quadrato o rotondo.

Cioccolato: fondente, al latte o bianco.

**BOTTIGLIE PERSONALIZZATE**

Bottiglie di spumanti o vini personalizzate con la riproduzione del logo aziendale o di una sigla sull'etichetta.

## SERVICE AUDIO E LUCI



Il service audio e luci è progettato in modo adeguato allo spazio adibito per l'evento, al numero degli invitati e agli artisti che si esibiscono.

**PALCO**

- Pedane: altezza 0,6 x lunghezza 8 x larghezza 5 mt
- Impianto audio adeguato alla sala
- Traversa americana frontale con luci DMX e piazzato
- Traversa americana posteriore per fondale telo nero
- Installazione
- Cavi, microfoni e mixer compresi
- Certificazione strutture ed impianti

**AUDIO E STRUTTURE**

- Traversa per sospensione telo di proiezione e fari fronte e retro palco; pedana Titan Stage con minigonna nera 8x4x0,60 mt; impianto audio d&b audiotechnik appeso; mixer audio + pc per musica walk in/walk out; radiomicrofoni ad archetto DPA; radiomicrofoni a gelato AKG; microfoni da tavolo conferenza Shure

**VIDEO**

- Telo video retroproiezione 16:9 (altezza mt 2,260, larghezza mt 3,860); monitor 42" Full HD per visualizzazione immagini sul palco; regia video con 2 pc 1 mixer + cabina slide; videoproiettore Full HD Laser 8000 Ansi Lumen

## ARTISTI E SPETTACOLI

**ARTISTI E TESTIMONIAL**

Per render ancor più memorabile l'evento, il Gruppo Zani è in grado di coinvolgere artisti famosi della TV sia per l'intrattenimento sia come testimonial.

## TABELLA COMMERCIALE SERVIZI COMPLEMENTARI E NOLEGGIO

DISPOSIZIONE TAVOLI	Prezzo	Minimo d'ordine	Pag.
Progetto dell'evento: valutazione del tema, dei servizi e sopralluogo degli spazi adibiti all'evento con rispettivo prospetto	Incluso nel progetto		142
<b>INTRATTENIMENTO BAMBINI</b>			
Animazione per 30 bambini massimo dai 4 anni Durata: circa 4 ore Noleggio gonfiabili: n. 1 grande e n. 1 piccolo Operatrici trucca-bimbi: n. 2	€ 480,00	A ordine	143
Menu bimbi	€ 15,00	A bambino	
<b>NOLEGGIO ATTREZZATURE</b>			
Attrezzature: tavolo, sedia, 4 piatti, 6 posate, 3 bicchieri, tovagliato	€ 10,00	A persona	144
Attrezzature e arredi: sala cucina e giardino a seconda dell'evento	-	Vedi catalogo	
<b>TOVAGLIATO SPECIALE</b>			
Tovagliato speciale	€ 12/36,00	Vedi scheda	145
<b>ALLESTIMENTO CREATIVITÀ</b>			
Allestimento tavoli, menu, tableau mariage, centritavola, ambienti interni ed esterni in base al tema dell'evento	Da valutare		146
<b>ALLESTIMENTO BATTESIMO "PRINCIPE - PRINCIPESSA"</b>			
120 palloncini, 1 bombola di gas elio, 8 centritavola, 1 centrotavola bomboniere, 1 centrotavola confetti, 10 scritte intagliate in legno, 100/150 pompon, segnaposti a farfalla scritti a mano, nastri per allestimenti vari e allestimento generale della sala	€ 800,00	Per 40 persone	147
<b>CENTROTAVOLA</b>			
Tematici, a scelta	€ 25,00	Cadauno	148
<b>IL DESSERT</b>			
Torte personalizzate	Da valutare		149
<b>GAZEBI E TENSOSTRUTTURE</b>			
Gazebo mt 10x10 componibili	€ 1.300,00	Pavimento € 400,00	150
Gazebo mt 4x4 e mt 5x5	€ 350,00	Pavimento € 150,00	
Tensostruttura modulare mt 10x15	€ 2.200,00	Pavimento € 600,00	
Spese di trasporto	Da valutare		

ILLUMINAZIONE INTERNA ED ESTERNA	Prezzo	Minimo d'ordine	Pag.
<b>Service luci per esterno</b> Illuminazione piante o interni con luci DMX colorate ed installazione	€ 60,00	Ogni lampada	152
<b>Illuminazione esterna</b> 5 lampade h. 50 cm, 1 lampada h. 170 cm, 30 sacchetti in carta porta lume, 2 cassette, 2 cubi a led 60x60 cm, 3 lanterne, 10 T-light	€ 220,00	A ordine	
<b>AREA COMFORT</b>			
1 Moquette 2x25 mt, 1 lampada h 180 cm, 2 divani bianchi ecopelle 2 posti, 24 sedie panton bianche, 2 tavolini bassi bianchi, 6 tavolini rotondi ø 40 cm, 6 tovaglie colore ecru rotonde ø 210 cm, 2 vasi a specchio h max 160 cm con composizione floreale	€ 650,00	A ordine	153
<b>LAYOUT AZIENDALE</b>			
Layout: 20 mt bandierine, 5 paline, 2 pannelli verticali cm 100x200	€ 800,00	A ordine	154
<b>DETTAGLI PERSONALIZZATI</b>			
Bottiglie personalizzate n. 50 pz	€ 800,00	A ordine	155
Biglietti invito: grafica e stampa n. 250 pz	€ 180,00	A ordine	
Cioccolatini personalizzati n. 936 pz	€ 600,00	A ordine	
<b>SERVICE AUDIO E LUCI</b>			
Palco composto da pedane: alt. mt 0,6 x lungh. mt 8 x largh. mt 5. Impianto audio adeguato alla sala, traversa americana frontale con luci DMX e piazzato, traversa americana posteriore per fondale con telo nero, installazione compresi cavi, microfoni e mixer. Certificazione strutture e impianti. Ulteriori disponibilità da valutare: telo proiezione, vari tipi di ledwall e di proiettori.	€ 1.000,00	A ordine	156
<b>ARTISTI E SPETTACOLI</b>			
Proposta artistica con uno o più artisti di differenti tipologie professionali e/o musicali	Da valutare		157
<b>GESTIONE PRATICHE TELEMATICHE PER EVENTI E FIERE</b>			
Da valutare in base all'evento e alla tipologia del servizio			

## INDICE ANALITICO DEGLI INGREDIENTI BASE

### A

**ACCIUGHE** acciughe, olio di semi di girasole, sale.

**AROMI NATURALI** per aromi s'intendono erbe aromatiche fresche come rosmarino, salvia, timo, alloro.

**AROMI** sale grosso alimentare, rosmarino, aglio, anidride solforosa, basilico, lauro, timo, ginepro, salvia, maggiorana, ginepro bacche, finocchio semi, coriandoli semi, alloro.

### B

**BURRO** LATTE e prodotti a base di latte incluso (LATTOSIO).

### C

**CACAO AMARO IN POLVERE** cacao in polvere.

**CAPPERI SOTTO SALE** capperi, sale marino.

**CARCIOFI INTERI CON GAMBO** carciofi 62%, acqua, aceto di vino (SOLFITI), sale, esaltatore di sapidità, glutammato monosodico, prezzemolo, basilico, aglio, correttore di sapidità, acido citrico, antiossidante acido ascorbico, aromatizzati, olio di girasole.

**CARNE DI VITELLO MACINATA** carne di vitello macinata.

**CARNE MACINATA** carne bovina/suina.

**CONCENTRATO DI POMODORO** pomodoro

**CREMA A BASE DI ASPARAGI** asparagi 88%, acqua, sale, zucchero, farina di riso, aglio, pepe, aroma naturale, estratto di lievito, correttore di sapidità, acido citrico, antiossidante acido ascorbico, aromatizzati, olio di girasole.

**CREMA A BASE DI CARCIOFI FRESCHI** carciofi 75%, acqua, sale, aglio, pepe, aroma naturale, estratto di lievito, correttore di sapidità, acido citrico, antiossidante acido ascorbico, aromatizzati, olio di girasole.

**CREPELLA** LATTE, FARINA di frumento "00", UOVA cat. A, sale, olio di semi.

### F

**FARINA AMERICANA** farina di grano tenero tipo "0" (GLUTINE).

**FARINA BIANCA** farina di grano tenero tipo "00" (GLUTINE).

**FESA DI TACCHINO ARROSTO** fesa di tacchino, sale, LATTOSIO, destrosio, saccarosio, aromi naturali, polifosfati E450,

glutammato mono sodico, sodio ascorbato, sodio nitrito, potassio, nitrato.

**FILETTI DI ACCIUGHE SOTT'OLIO** filetti acciughe, olio di semi di girasole.

**FIOCCHI DI PATATE** FARINA di patate, amido, FARINA di grano tenero tipo "00", sale, LATTE scremato in polvere, tuorlo d'UOVO in polvere, aromi, additivi nella FARINA di patate (emulsionante E471, stabilizzante E450, conservante E220, correttore di acidità E330, antiossidante E320).

**FORMAGGIO EDAMER DANUBIA** LATTE, sale, caglio, fermenti (LATTOSIO).

**FORMAGGIO EMMENTAL BAVARESE** LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio microbico, fermenti LATTICI (LATTOSIO).

**FORMAGGIO GRANA PADANO** grattugiato fresco, LATTE, sale, caglio, conservante antiagglomerante E460, lisozima (UOVO).

**FORMAGGIO MASCARPONE** crema di LATTE pastorizzata, correttore d'acidità, acido citrico (LATTOSIO).

**FORMAGGIO MOZZARELLA** latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici.

**FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO** LATTE, sale, caglio.

**FORMAGGIO RICOTTA** siero vaccino, LATTE crema di latte, sale, correttore di acidità (acido citrico, acido lattico (LATTOSIO)).

**FORMAGGIO SCAMORZA** latte di vacca, caglio, sale (LATTOSIO).

**FUNGHI PORCINI** boletus edulis e relativo gruppo.

**FUNGHI TRIFOLATI** funghi boleti misti 68% porcini, porcino giallo, olio di girasole, acqua, piante aromatiche, sale, spezie, estratto di lievito, aromi, correttore di sapidità, acido citrico, antiossidante acido ascorbico, aromatizzati.

### I

**INSALATA DI VERDURE** ortaggi in proporzioni variabili SEDANO, rapa, carote e peperoni, acqua, aceto di vino SOLFITI, sale, acidificante acido citrico.

### L

**LARDO SALATO** suino, sale, zuccheri (destrosio, aromi spezie, antiossidante E301, conservanti E250 - E252).

### M

**MIX DI FORMAGGI:** miscela composta da formaggi stagionati, LATTE, sale, caglio, conservante antiagglomerante E460, lisozima, (UOVO).

**MORTADELLA** carne di suino nazionale ottenute da muscolatura striata appartenente alla carcassa, sale, pistacchio, pepe nero intero o a pezzi.

### O

**OLIVE TAGGIASCHE** olive denocciolate "taggiasche", olio extravergine d'oliva, erbe aromatiche di cui timo e rosmarino, correttore d'acidità, acido citrico.

**OLIVE VERDI** olive, sale, acqua, acidificante (acido lattico), antiossidante (acido ascorbico).

### P

**PANCETTA AFFUMICATA** pancetta di suino, sale, destrosio, spezie, piante aromatiche, aromi naturali e di affumicatura, antiossidanti E301, conservanti E250 - E252.

**PANE GRATTUGIATO** farina di grano tenero (GLUTINE), acqua, sale, lievito di birra.

**PANNA** acqua, grassi vegetali idrogenati (25%), LATTICELLO in polvere, LATTE scremato in polvere, malto destrine, emulsionanti E472b - E471, lecitina di soia E322, stabilizzanti E421 - E460 - E466.

**PANNA NATURALE** panna pastorizzata a temperatura elevata (LATTOSIO).

**PANNA FRESCA** panna, stabilizzante carragenina (LATTOSIO).

**PARFAIT PANNA** LATTE scremato, zucchero, olio cuore Palma, destrosio, LATTE scremato in polvere, tuorli d'UOVA, emulsionanti E435 - E471, stabilizzante carragenina, aroma di VANIGLIA, coloranti betacarotene - (LATTOSIO).

**PASTA** semola di grano duro, acqua (GLUTINE).

**PASTA ALL'UOVO DECONGELATA PER PRODOTTO DA FORNO** FARINA di grano tenero tipo "00", semola di grano duro, acqua, UOVA, sale, pepe (GLUTINE).

**PASTA FROLLA PER TORTE** FARINA tipo "0", BURRO, zucchero, UOVA, tuorlo d'UOVO, sale, lievito in polvere, aroma (MANDORLA).

**PASTA SFOGLIA** margarina vegetale, FARINA di frumento, acqua, emulsionanti mono e di gliceridi, sale, acido citrico E330, malto, aroma BURRO (LATTOSIO).

**PATATE PRECOTTE** patate precotte a vapore pastorizzate, antiossidante E233 (SOLFITI).

**PESCE ANELLI DI TOTANO** anelli di totano atlantico, acqua, sale, stabilizzanti E450 - E452, antiossidanti E301 - E331, regolatore di acidità E330.

**PESCE GAMBERETTI BOREALI** gamberetti boreali salamoia (acqua, sale, acidificante acido citrico E 330 - E 331, stabilizzanti E415 - E410, conservanti E211 - E 202) (CROSTACEI).

**PESCE GAMBERONE ARGENTINO\*** GAMBERO argentino, antiossidanti E223 (solfiti), E330, saccarosio - (CROSTACEI).

**PESCE GAMBERONI\*** Gamberoni, antiossidante E233

**PESCE MAZZANCOLLE** mazzancolle tropicali, acqua, umidificanti E450 - E451 - E452, sale.

**PESCE SALMONE AFFUMICATO** salmone rosso (97%), sale.

**PESCE SCAMPI INTERI\*** CROSTACEI antiossidante E586.

**PESCE SCAMPI SGUSCIATI** scampi, acqua, sale, antiossidante, metabisolfito di sodio E223.

**PESTO ALLA GENOVESE** basilico, olio di oliva, olio di semi di girasole, FORMAGGIO grana padano, patate, pecorino romano, sale, PINOLI, anacardio, correttore di acidità (acido lattico), aglio - (LATTOSIO).

**POLPA DI POMODORO** pomodori biologici, succo di pomodoro, correttore di acidità.

**POLPA DI POMODORO** pomodori, succo di pomodoro, correttore di acidità (acido citrico).

**POLPO\*** polpo.

**POLVERE DI LIQUIRIZIA** liquirizia essiccata in polvere.

**PREPARATO PER BRODO A BASE DI GLUTAMMATO** BRODO DI PESCE: sale da cucina, pesce disidratato merluzzo nordico, MOLLUSCHI E CROSTACEI esaltatori di sapidità (glutammato mono sodico, inosinato disodico, guanilato disodico), estratto di lievito, grasso vegetale, fruttosio, zucchero, cipolla in polvere, aromi, spezie (fieno greco, curcuma, semi di SEDANO in polvere) (GLUTINE UOVO).

**PREPARATO PER BRODO A BASE DI GLUTAMMATO** DADO DI CARNE: sale da cucina, esaltatori di sapidità (glutammato mono sodico, inosinato disodico, guanilato disodico), estratto di lievito, grasso vegetale, fruttosio, zucchero, cipolla in polvere, aromi, spezie (fieno greco, curcuma, semi di SEDANO in polvere) (UOVA).

**PREPARATO PER CROCCANTE ALLE MANDORLE** MANDORLE, zucchero, sciroppo di glucosio, grasso vegetale non idrogenato (palma), LATTE scremato in polvere, emulsionante E322 - (PANNA).

**PREPARATO PER FONDO BRUNO** grasso di palma, FARINA di frumento, olio di girasole, amido modificato di patate, esaltatori di sapidità (glutammato mono sodico, inosinato disodico, guanilato), estratto di lievito, grasso vegetale, fruttosio, zucchero, cipolla in polvere, aromi LATTE, colorante E150, pomodoro disidratato, cipolla in polvere, estratto di carne, succo di cipolle e carote, spezie (fieno greco, curcuma, semi di SEDANO in polvere) (UOVA).

**PROSCIUTTO COTTO** coscia di suino, sale, proteine del LATTE, amido di patata, aromi, aromi naturali, gelificante E407, correttori di acidità E331 - E262, antiossidante E316, conservante E250 - (LATTOSIO).

**PROSCIUTTO COTTO** coscia di suino, sale, aromi naturali, conservanti E252.

**PROSCIUTTO CRUDO** coscia di suino, sale, proteine del LATTE, amido di patata, aromi, aromi naturali, destrosio, fecola, gelificante E407, correttore di acidità carragenina, antiossidante ascorbato di sorbico, conservante nitrito di sodio) (LATTOSIO).

**PUREA DI LAMPONI** lamponi freschi 90%, zucchero di canna 10%.

## R

**RAGÙ DI CARNE** polpa di manzo, polpa di suino, polpa di pomodoro, cipolle, carote, sedano, dado di carne, vino rosso, sale aromi.

**RAGÙ DI CINGHIALE** carne di cinghiale 35%, polpa di pomodoro, vino rosso (SOLFITI), olio di girasole, FARINA di riso, cipolla, SEDANO, carota, aromi, sale, zucchero, aglio, pepe, rosmarino, timo, salvia.

**RAVIOLI RICOTTA E SPINACI** pasta fresca all'UOVO con ripieno surgelato, pasta 55%, farina di GRANO tenero "00", UOVA 22%, semola di GRANO duro, ripieno 45% (RICOTTA 40% siero vaccino, LATTE crema di latte, sale, correttore di acidità: acido citrico, acido lattico), spinaci 27%, FORMAGGI (quartiolo, grana padano (LATTE, caglio, conservante lisozima da UOVO), parmigiano reggiano), pangrattato (farina di GRANO tenero, acqua, sale, lievito di birra), sale, fibra vegetale, estratto di noce moscata, paprika.

## S

**SALCICCIA** carne suina, sale, pepe, noce moscata, destrosio, saccarosio, acido ascorbico E300.

**SALSA DI SOIA** SOIA, grano tostato, acqua, sale.

**SALSA MAIONESE** olio di semi di girasole 49%, acqua, UOVA fresche pastorizzate, aceto di vino (SOLFITO), amido, zucchero, aceto di alcol, succo di limone concentrato, conservante E202, acidificante E330, addensanti E412 - E415, semi di senape, antiossidante E385, colorante E160a, amido modificato, tuorlo di uova fresche pastorizzate cat. A, sale, correttore di acidità: acido lattico, conservante sorbato di potassio, addensanti (farina di semi di guar, gomma di guar, farina di semi di carrube), spezie, aromi, colorante estratto di paprika.

**SALSA TOMATO KETCHUP** concentrato di pomodoro, aceto di vino (SOLFITI), acqua, zucchero, aceto di alcol, amido modificato, sciroppo di glucosio, sale, acidificante E330, addensante E415, conservanti E202 - E211, FARINA di semi di carrube, spezie.

**SCAMPI** acqua, sale, antiossidante metabisolfito di sodio E223 (CROSTACEI).

**SEMI E CEREALI** semi di lino, semi di sesamo, decorticato, semi di girasole, semi di SOIA, fiocchi d'AVENA 20%, fiocchi di FARRO

**SENAPE ANTICATA** acqua, semi di SENAPE, aceto di vino (SOLFITI), sale, Farina di MAIS, zucchero, spezie, acidificante, acido tartarico.

**SPALLA COTTA** suino, acqua, amidi, proteine isolate di soia, sale, caseinati, zuccheri (saccarosio, destrosio, fruttosio) (LATTOSIO), aromi, spezie, stabilizzanti polifosfati, esaltatore di sapidità glutammato monosodico.

**SPANITO SNACK** farina di grano tenero tipo "00", acqua, olio di semi di girasole, olio d'oliva, sale, lievito.

**SPECK** coscia di suino, sale, destrosio, spezie, piante aromatiche, aromi naturali, aroma di affumicatura, antiossidanti E301, conservanti E250 - E252.

**STRACCIATELLA BURRATA** LATTE vaccino.

**SURIMI MARINATI** MERLUZZO, zucchero, stabilizzanti E420 - E450, acqua, amido di frumento, BIANCO D'UOVO, aromi naturali, sale, esaltatore di sapidità E621, estratto naturale di granchio, spezie, olio di semi vari, aceto di vino (SOLFITI), prezzemolo, aglio, sale, acidificante E330, conservante E211 (LATTOSIO).

## T

**TONNO** tonno, olio di oliva, sale.

**TUORLI D'UOVO** tuorli d'UOVA fresche di gallina, pastorizzati, omogeneizzati - (LATTOSIO).

## W

**WURSTEL** carne di pollo 64%, carne suino 5%, acqua, caseinati, sale, spezie, aromi, antiossidante E301, conservante E250, stabilizzanti E451 - E452 - (LATTOSIO).

## Z

**ZAFFERANO** zafferano in polvere.

## SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE



### FRUTTA A GUSCIO

Mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di aca-giù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ter-nifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, in-cluso l'alcol etilico di origine agricola.



### SEDANO

Sedano e prodotti a base di sedano.



### SENAPE

Senape e prodotti a base di senape.



### SEMI DI SESAMO

Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.



### ANIDRIDE SOLFOROSA

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni supe-riori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istru-zioni dei fabbricanti.



### LUPINI

Lupini e prodotti a base di lupini.



### MOLLUSCHI

Molluschi e prodotti a base di molluschi.



### GLUTINE

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; malto destrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



### CROSTACEI

Crostacei e prodotti a base di crostacei.



### UOVA

Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).



### PESCE

Pesce e prodotti a base di pesce tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce uti-lizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



### ARACHIDI

Arachidi e prodotti a base di arachidi.



### SOIA

Soia e prodotti a base di soia. tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



### LATTE

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattosio. (Sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

PROGETTO E STAMPA  
ISEO SRL - WEB&COMUNICAZIONE  
Progetto grafico e impaginazione: Tania Fedriga  
[www.iseoweb.it](http://www.iseoweb.it)

A cura di:  
Aurelio Zani, Enrico Zani, Maurizio Zani

Collaborazione chef:  
Adriano Spinelli, Diego Patti

Foto:  
Matteo Marioli, Giuseppe Berardi

Ringraziamenti:  
Omar Zani, Alessio Respini,  
Aurelia Silini, Antonella Silini,  
Raffaella Tammeo, Daniela Rosso,  
Ilenia Busca, Silvia Pedretti

© 2018 GRUPPO ZANI

Rev. 00



dal 1992



---

**GRUPPO ZANI**

SHOW ROOM • CUCINA • NEGOZIO

Via Fornaci, 32 - int. 4

25040 Artogne, Bs - Italia

tel. +39 0364.598938

cell. +39 348.7062697

fax +39 0364.592343

info@zani-catering.it

 +39 389.2866225

 Gruppo Zani

[www.gourmettakeaway.it](http://www.gourmettakeaway.it)

[www.zani-catering.it](http://www.zani-catering.it)

---