



made in Bologna

A CASA TUA

fai scorta delle nostre specialità,
apri il frigo e scegli il piatto,
cucina in pochi minuti
come al ristorante!

Antipasti e Sfizi salati

Angelica salata con mortadella, salame e provolone	su ordinazione	10 persone	18€
Flan bicolore	su ordinazione minimo 4 pezzi	a porzione	3,00€
Gratin di patate e funghi porcini	su ordinazione	4 persone	10,00€

Brodi, condimenti e ripieni

Brodo di carne *		1 kg	10,00€
Ragù Bolognese *		mezzo kg	10,00€
Ragù di salsiccia *		mezzo kg	10,00€
Salsa di pomodoro *		mezzo kg	8,00€

Pasta fresca

Lasagne Verdi Tradizionali Bolognesi *		1,2 kg - 4 porzioni	25,50€
Lasagne Verdi Tradizionali Bolognesi *		0,7 kg - 2 porzioni	14,70€
Cannelloni ricotta e spinaci *		1,2 kg - 4 porzioni	24,00€
Cannelloni ricotta e spinaci *		0,7 kg - 2 porzioni	14,00€
Tortellini *		mezzo kg	17,00€
Tortelloni *		mezzo kg	12,00€
Balanzoni *		mezzo kg	12,50€
Tagliatelle	su ordinazione	al kg	18,00€
Passatelli	su ordinazione	al kg	22,00€

* per mantenere la freschezza il prodotto è abbattuto e venduto a - 18°

Secondi già cotti, porzioni sottovuoto pronte in tavola in pochi minuti

Scaloppine al limone/vino rosso		a porzione	8,00€
Cotoletta Bolognese rigorosamente senza panna		a porzione	12,00€
Guancia di Manzo brasata al vino rosso		a porzione	12,00€
Polpette con i piselli		a porzione	8,00€

Contorni porzioni sottovuoto pronte in tavola in pochi minuti

Friggione		250 g	5,00€
Giardiniera		250 g	5,00€
Verdure spadellate/ verdure grigliate marinate (in base a disponibilità)		250 g	5,00€
Purè di patate		250 g	4,00€

Dolci

Torta di riso		4 porzioni	10,00€
Bavarese 3 cioccolati - cioccolato Valrhona		monoporzione	4,00€
Zuppa inglese otto in cucina		monoporzione	4,00€
Zuppa inglese	su ordinazione minimo 4 pezzi	monoporzione	4,00€

RITIRO in autonomia, dopo aver concordato con noi giorno e ora

CONSEGNA A DOMICILIO: ordini minimi di 100 €. Il costo effettivo di consegna verrà concordato (solitamente 8€) al momento dell'ordine.

per informazioni e ordini ore 10/18: chiama o manda un messaggio whatsapp 333 5357265
otto in cucina ~ via del giglio 25/2 bologna~ info@ottoincucina.it



made in Bologna



Catering

L'ingrediente segreto per rendere speciale il tuo evento

Organizziamo il vostro banquetting e catering sempre con la serietà che ci contraddistingue: siamo felici di far parte di un momento così importante della vostra vita; il nostro obiettivo è quello di soddisfare tutte le vostre esigenze.

Curiamo particolarmente il cibo, la materia prima deve essere di altissima qualità e facciamo tutte le preparazioni in maniera artigianale nel nostro laboratorio nel rispetto delle materie prime, della sicurezza, dell'igiene e delle procedure HACCP.

La nostra è una cucina tradizionale del territorio, facciamo la sfoglia con il mattarello e proponiamo le ricette della cucina Bolognese, ma su richiesta possiamo preparare, con la supervisione dei nostri chef, anche altre tipologie di piatti.

Il servizio e l'accoglienza, durante un evento, hanno la stessa importanza del buon cibo; la cortesia, l'organizzazione e il sorriso del nostro staff fanno sentire ogni ospite coccolato e sempre al centro dell'attenzione.

Vi aiutiamo nella realizzazione del vostro evento, consigliandovi e collaborando per creare un momento unico ed esclusivo.

Le idee non ci mancano e i nostri show cooking con i professionisti con i quali collaboriamo hanno reso uniche diverse situazioni.

Chiamaci per rendere il tuo evento indimenticabile.

per informazioni: 333 5357265 ~ info@ottoincucina.it
otto in cucina ~ via del giglio 25/2 bologna ~ www.ottoincucina.it