



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 <b>su ordinazione</b>	8 persone	20€
Flan bicolore <b>su ordinazione minimo 4 pezzi</b>	a porzione	3,00€
Gratin di patate e funghi porcini <b>su ordinazione</b>	4 persone	10,00€

### Brodi, condimenti e ripieni

Brodo di carne *	costo al kg 10€	1 kg	10,00€
Ragù Bolognese *	costo al kg 20€	mezzo kg	10,00€
Ragù di salsiccia *	costo al kg 18€	mezzo kg	9,00€
Salsa di pomodoro *	costo al kg 16€	mezzo kg	8,00€

### Pasta fresca

Lasagne Verdi Tradizionali Bolognesi *	costo al kg 22€	1,2 kg - 4 porzioni	26,40€
Lasagne Verdi Tradizionali Bolognesi *	costo al kg 22€	0,7 kg - 2 porzioni	15,40€
Cannelloni ricotta e spinaci *	costo al kg 21€	1,2 kg - 4 porzioni	25,20€
Cannelloni ricotta e spinaci *	costo al kg 21€	0,7 kg - 2 porzioni	14,70€
Tortellini *	costo al kg 36€	1/2 kg	18,00€
Tortelloni *	costo al kg 25€	1/2 kg	12,50€
Balanzoni *	costo al kg 26€	1/2 kg	13,00€
Tagliatelle <b>su ordinazione</b>		al kg	18,00€
Passatelli <b>su ordinazione</b>		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	9,00€
Cotoletta Bolognese rigorosamente senza panna	a porzione	14,00€
Guancia di Manzo brasata al vino rosso	a porzione	12,50€
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)	300 g	6,00€
Purè di patate	250 g	4,00€

### Dolci

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

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

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

ultima modifica 17/11/2022



*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](mailto:info@ottoincucina.it)  
**otto in cucina** ~ via del giglio 25/2 bologna ~ [www.ottoincucina.it](http://www.ottoincucina.it)