



IL CIBO CAMBIA FORMA

CATALOGO PRODOTTI 2019

*"Non hai bisogno di una forchetta d'argento
per mangiare del buon cibo"*

CHEF PAUL PRUDHOMME

*"You don't need a silver fork
to eat good food."*

CHEF PAUL PRUDHOMME

L'IDEA DEGLI AUTORI

Abbiamo selezionato i migliori piatti della tradizione regionale italiana e gli abbiamo dato una nuova forma, accattivante, innovativa, capace di far vivere ai clienti un'esperienza di gusto autentica.

Come?

Lo spiedino di legno. Qualcuno ci dirà che già lo usa, noi ne ampliamo l'utilizzo fino a farlo diventare un vero e proprio concept di ristorazione.

Dall'antipasto al dolce, tutto è proposto in questa pratica e divertente modalità, dove le specialità proposte sono realizzate con ingredienti selezionati per creare un percorso gastronomico composto da tanti piatti: lasagna alla bolognese, amatriciana, polenta, mozzarella in carrozza e arancini solo per citarne alcuni. Quando vengono utilizzate materie prime italiane DOP e IGP è inutile dire che il piatto fa un salto da gigante approdando di diritto nel mondo gourmet.

Insieme a prodotti a base di carne, rossa e bianca, abbiamo pensato anche a proposte per i vegetariani che – già testate – hanno ricevuto numerosi commenti positivi.

Non ci siamo nemmeno scordati del dolce. Da sola la forma in cui lo proponiamo incuriosisce e seduce anche il palato dei più scettici e convenzionali.

E ora le informazioni importanti. Al fine di garantire uno standard elevato, tutta la produzione è centralizzata in un unico laboratorio di produzione certificato e gestito direttamente dallo chef Marco Ubaldi, ideatore e garante di questa iniziativa. L'impronta è rigorosamente artigianale e concentrata sulla selezione delle migliori materie prime italiane.

THE AUTHORS' IDEA

We have selected the best dishes of the Italian regional tradition and we have given them a new shape, which is captivating, innovative and able to give customers an experience of authentic taste.

How?

The wooden skewer. Someone will certainly say that he has been using it for a while, but we have expanded its use to make it a real restaurant's concept.

From appetizer to dessert, everything is proposed in this practical and funny way. In addition, the specialties are made with ingredients which are expressly selected to create a gastronomic journey composed by many dishes: bolognese lasagna, pasta amatriciana, polenta, mozzarella in carrozza and arancini, just to name a few. When the raw material employed are Italian DOP and IGP, it's useless to say that the dish makes a giant leap, landing right in the gourmet world.

Together with courses made of both white and red meat, we've thought about offers for vegetarians as well, which have been already tested and received a lot of positive remarks.

Don't worry, we didn't forget the dessert. The shape alone is more than sufficient to intrigue and seduce even the palate of the most skeptics and conventionals.

And that's not all, folks! There are further precious information that must be taken into account. In order to guarantee an high standard, the entire production is centralized in one production lab which is certified and directly run by the chef Marco Ubaldi, creator and guarantor of this initiative.

The imprint is strictly handmade and focused on the selection of the best Italian raw materials.

MARCO UBALDI
CESARE DE ANGELIS

Strati di soffice pancarrè racchiudono mozzarella fior di latte e alici. Una croccante panatura per contenere tutto il gusto.

Layers of soft sliced bread hold mozzarella fiordilatte and anchovies. A crispy breading to contain all the taste.



friggitrice
2 minuti
fryer
2 minutes



forno (200°C)
5 minuti
oven (200°C)
5 minutes



MOZZARELLA IN CARROZZA STICK



È una tradizione che abbraccia la Campania, regione in cui è nata, e il Lazio, ma con il tempo ha conquistato tutta l'Italia. Ingredienti semplici per un gusto unico.

It's a tradition that embraces Campania, the region where it was born, and Lazio, but over time has conquered all Italy. Simple ingredients for a unique taste.



Maschio o femmina? A punta o rotondo? L'arancino è più di un piatto, è la sintesi di un'intera regione, la Sicilia. Possiamo discutere a lungo di forme e grammatica, ma sulla sua bontà siamo tutti d'accordo.

Male or female? Pointed or round? The arancino is more than a dish, it is the synthesis of an entire region, Sicily. We can discuss at length about forms and grammar, but we all agree on its goodness.

ARANCINO STICK

Riso mantecato con sugo al pomodoro e ragù di carne, piselli, mozzarella, il tutto avvolto da una croccante panatura.

Creamed rice with tomato sauce, meat ragu, peas, mozzarella, all wrapped up in a crispy breading.

 **frigitrice**
2 minuti
fryer
2 minutes

 **forno (200°C)**
5 minuti
oven (200°C)
5 minutes



AMATRICIANA STICK



Sfoglia all'uovo condita con sugo al pomodoro con guanciale di maiale e pecorino.

Rolled egg pasta topped with tomato sauce, jowl bacon and pecorino.



forno (200°C)
5 minuti
oven (200°C)
5 minutes



Pare che la storia di questa preparazione si intersechi con quella dei gusti della corte del Papa a cui fu servita dal cuoco Francesco Leonardi nel 1816. La sua ricetta è rimasta per lo più invariata.

It seems that the history of this preparation intersects with that of the tastes of the Pope's court to which it was served by the chef Francesco Leonardi in 1816. His recipe has remained mostly unchanged.



È il pranzo della domenica a casa di nonna, immancabile alle feste, simbolo che accomuna tutta l'Italia seduta a tavola. Ogni regione ha la sua ricetta e, probabilmente, se si facesse uno studio approfondito, ogni famiglia ne dichiarerebbe una.

It's Sunday lunch at grandmother's house, a must for holidays, a symbol that unites all Italy sitting at the table. Each region has its own recipe and probably, if an in-depth study were done, each family would declare one.

BOLOGNESE STICK

Sfoglia all'uovo condita con sugo al pomodoro con ragù di manzo e besciamella.

Rolled egg pasta topped with tomato sauce, beef ragu and béchamel.



forno (200°C)
5 minuti
oven (200°C)
5 minutes



POLLO BBQ STICK

CHICKEN BARBEQUE STICK



Sovracosce di pollo marinate in salsa barbecue racchiuse da una croccante panatura.

Chicken thighs marinated in barbeque sauce, enclosed in a crispy breading.



Nato come alternativa al pollo arrosto, la carne preparata così si caratterizza per essere perfettamente cotta e non asciutta, tenera e dal classico sentore di brace conferitole dalla salsa bbq.

Born as an alternative to roast chicken, the meat prepared in this way is characterized by being perfectly cooked and not dry, tender and with the classic hint of embers conferred by the bbq sauce.



In Italia è nota come svizzera, ma il nome inglese è ormai una di quelle parole che non serve tradurre. Se solo ne sentiamo parlare, già lo immaginiamo accompagnato da una montagna di patatine fritte, salse e insalata.

In Italy it is known as "Svizzera", but the English name is now one of those words that don't need a translation. If we only hear about it, we can already imagine it served with a mountain of chips, sauces and salad.

BURGER STICK

Carni macinate di manzo e maiale, pane, pomodoro, lattuga e formaggio cheddar.

Minced meat of beef and pork, bread, tomato, lettuce and cheddar.

 **forno** (200°C)
5 minuti
oven (200°C)
5 minutes



È il pasto frugale degli antichi, connessa alla sua storia è quella dell'umanità. Può accompagnare carne, verdure, pesce e formaggi; può essere bianca o gialla a seconda della farina che viene adoperata; e più o meno compatta in base alla ricetta.

It's the frugal meal of the ancients, it's connected to the history of humanity. It can be matched with meat, vegetables, fish and cheese; it can be white or yellow depending on which flour is used; it's more or less compact dependig on the recipe.



POLENTA AL ROSMARINO STICK

ROSEMARY POLENTA STICK

friggitrice
2 minuti
fryer
2 minutes

forno (200°C)
5 minuti
oven (200°C)
5 minutes

Farina bramata di mais e rosmarino.
Cornmeal and rosemary.



POLENTA AL TARTUFO STICK

TRUFFLE POLENTA STICK

friggitrice
2 minuti
fryer
2 minutes

forno (200°C)
5 minuti
oven (200°C)
5 minutes

Farina bramata di mais e tartufo.
Cornmeal and truffle.



Segni particolari di un tartufo estivo: aroma gradevole e delicato, lievemente fungino, sapore deciso, ma non dominante, che può ricordare quello dei porcini. È molto apprezzato e utilizzato nella preparazione di salse, insaccati e... polenta.

Distinguishing marks of a summer truffle: pleasant and delicate aroma, slightly fungal, strong flavor, but not dominant, which can remind that of porcini. It is very appreciated and used in the preparation of sauces, sausages and... polenta.





Tante sono le leggende che gravitano attorno al dolce più famoso e internazionale di tutti. I più sostengono che sia nato a Treviso e che sia l'evoluzione di uno più povero a base di tuorlo d'uovo montato con lo zucchero.

The legends that revolve around the most famous and international dessert are a lot. Most claim that it was born in Treviso and that it is the evolution of an easier version made from egg yolk whipped with sugar.



TIRAMISÙ STICK

Crema al mascarpone e Pavesini bagnati al caffè.

Mascarpone cream and Pavesini's biscuits dipped in coffee.



defrost
5 minuti
5 minutes



Il nome trae in inganno: l'Inghilterra non c'era molto, è un dolce tutto italiano, che avuto origine in Toscana la cui storia, a un certo punto, è venuta in contatto con quella di un dolce di epoca Elisabetiana, il Trifle. A volte la pasticceria è anche frutto di commistioni.

The name is misleading: England doesn't really apply here, it's an entirely Italian dessert. It was born in Tuscany, indeed, but at some point, it's history came into contact with that of a dessert from Elizabethan era, the Trifle. Sometimes, the pastry-making is also the result of mixing.

ZUPPA INGLESE STICK

TRIFLE STICK

Pan di Spagna bagnato con Alchermes con crema pasticciera e crema al cioccolato.

Sponge cake dipped in alchermes, crème patissière and chocolate cream.



defrost
5 minuti
5 minutes





Eatme s.r.l.

via del Commercio, 116 - 63100 Ascoli Piceno
telefono 0736/499826 - **mail** info@eat-me.it

P.IVA 02366850440 - **REA** AP N° 250852 - **SDI** W7YVJK9

www.eat-me.it



www.eat-me.it