



A domicilio

*È SEMPRE ATTIVO IL SERVIZIO GRATUITO DI ASPORTO O CONSEGNA A DOMICILIO
ANCHE I NOSTRI VINI SONO DISPONIBILI CON UNO SCONTO DEL 25% SUI PREZZI
RIPORTATI IN CARTA*

*Si accettano pagamenti in contanti, con PAYPAL (SERGIO@BRAMBINI.COM), SATISPAY o
bonifico*

iban: IT31R0707656920000000701603

MENÙ

Sandwich di salmone rosso, arancia, finocchietto e bufaline 15.00 (pronto)

Tartare di gamberi € 12.00 (pronto al consumo)

Carne salata poco salata € 7.00 (pronto al consumo)

Salva in crosta di patate € 6.00 (scaldare in forno 2 minuti)

Calamarata di mare alla matriciana € 12.00

*I Tortelli Cremaschi (o Tropicali) € 10.00 (scaldare in micro 2 min) € 25.00/kg (surgelati da
cuocere 7 min.)*

Risotto cacio e pepe, arrosto di mare € 10.00 (scaldare in microonde 1-2 min)

Millefoglie di pane carasao al ragù funghi e prosciutti € 10.00

Tonno di coniglio (insalata di carne di coniglio e verdure) € 13.00

Pollastrella in carpione € 12.00

*Frittura di gamberi atlantici e calamaretti del mediterraneo € 12.00 (scaldare in forno 3 minuti
scoperto)*

Lumache trifolate con funghi e purè di patate € 12.00 (scaldare in microonde o in padella)

*Bollito non bollito con salsa verde € 12.00 (immergere la busta chiusa in acqua bollente x 10
minuti)*

Petto di Faraona affumicata, insalata di Cesare € 12.00 (scaldate in forno 3 minuti)

Patatine fritte € 3.00 (scaldare in forno)

Torta all'essenza di mandorle € 4.00 porzione - torta intera (10 porzioni) € 30.00

Brownies di cioccolato e nocciole € 4,50 - torta intera (12 porzioni) € 35.00



Cialda di croccante con mousse di castagne € 4,50
Aeble kage (dolce di mele e crumble di amaretti) € 4.5

I cibi da noi confezionati sono prodotti in una cucina professionale dotata di moderne tecnologie che permettono di consegnare rispettando le norme di igiene e sicurezza alimentare raccomandate dall'€autorita sanitaria.

In particolare: il pesce, sia cotto che crudo, è stato abbattuto a -18 gradi per almeno 48 ore. Se non consumato immediatamente si può congelare ancora.

Le carni sono cotte e abbattute a + 3 gradi. Se sottovuoto si conservano alcuni giorni in frigorifero, si possono congelare.

I primi piatti sono cucinati appena prima della consegna e abbattuti in positivo. Si possono congelare ma è meglio consumarli il giorno stesso.

Le preparazioni miste sono cucinate e abbattute a +3 gradi.

le confezioni in sacchetti sottovuoto si possono conservare alcuni giorni in frigorifero, si possono congelare.

I piatti porzionati in vaschette di alluminio o in plastica trasparente è meglio consumarli immediatamente. Conservati in frigorifero non perdono qualità per alcune ore.

I dessert vanno preferibilmente consumati in giornata.

I dolci secchi si possono conservare alcuni giorni a temperatura ambiente in contenitori chiusi.

€ 0.00