



Casa
TESSIERI
dal 1963
Compositori di Sapori

T.
Scuola Tesserì
ATELIER DELLE ARTI CULINARIE

Light Lunch

Componi la tua proposta food di successo





Viviamo in tempi dinamici ed è sempre più importante seguire ed interpretare le tendenze di un mondo food in continua evoluzione per cogliere ottime opportunità. Alessio Tessieri, da sempre attento a queste dinamiche, lavora col suo staff tecnico e didattico per offrirvi i prodotti migliori e accompagnarvi verso la loro massima resa!

TEMPO

Risparmia il tuo tempo o quello dei tuoi collaboratori: con le nostre proposte sarà facile e molto remunerativo!

SUPPORTO

Lo staff Tessieri ti seguirà in tutte le fasi di sviluppo del progetto su misura per te.

TECNICA

Con demo e master class di professionisti altamente qualificati affiancheremo la tua conoscenza per ottenere risultati ancora migliori.

COME FUNZIONA

Prendi un appuntamento con un nostro consulente, decidi su quale aspetto della tua proposta lavorare. Un tecnico specializzato ti proporrà un pacchetto di prodotti studiato su misura per te per poi svilupparlo direttamente presso la tua attività. Il tuo tocco con la nostra tecnica: la stagionalità, la sostenibilità entreranno nel tuo business in maniera performante e super golosa!

Starter

TARTARE DI BLACK ANGUS



GYOZAS

- Mazzancolle, Curry Thai e Scorze di Limone
- Guancia di Suino CBTe Salsa Kimchee



BAOS

- Guancia di Suino CBTe Salsa Kimchee
- Mazzancolle, Curry Thai e Scorze di Limone



- CARCIOFI in tempura
- CIPOLLA ROSSA in tempura
- FIORI DI ZUCCHINA in tempura
- BORRAGINE in tempura
- SALVIA in tempura
- STICK DI ORTAGGI in tempura
- MIX RONDELLE in tempura
- MISTO VERDURE SPECIALITÀ in tempura
- MISTO VERDURE in tempura

**BURRATA
CON ACCIUGHE
DEL CANTABRICO**



Pasta fresca



**TORTELLONE
STRACCIATELLA DI BUFALA**



**FAGOTTINO
ALLA GENOVESE**

SCOPRI I
VARI FORMATI
E LE VARIE
FARCITURE



**MEZZALUNA
BRANZINO**



**PACCHERI
RIGATI**

CBT

cottura a bassa temperatura



GUANCIA
DI MANZO

GUANCIA
DI MAIALE





PULLED
PORK



PULLED
CHICKEN



COSTINE DI MAIALE
"RIBS" BBQ



COSTINE DI MAIALE
"RIBS" ALLE ERBE
AROMATICHE

Veg

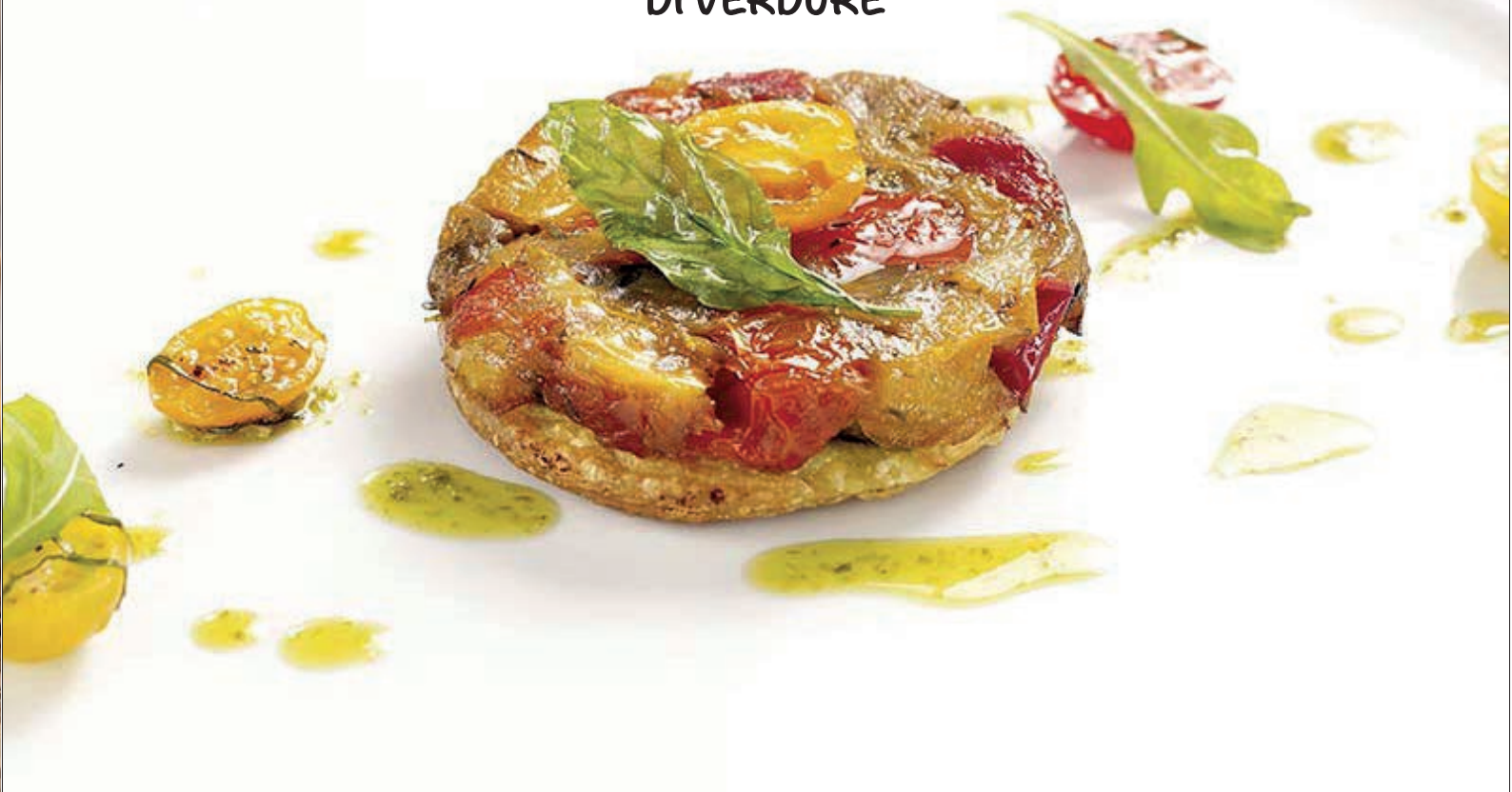
WAFFLE
DI PATATE



TORTINO
DI PATATE



**TATIN
DI VERDURE**



FELAFFEL



VEGAN

**CARCIOFO
IN OLIO COTTURA**



Dal mare



**TARTARE
DI SALMONE**



**TARTARE
DI TONNO**





**LINGOTTO
DI SALMONE**



**LINGOTTO
DI TONNO**



BACCALÀ



**CARPACCIO
DI POLPO**

Salad

CAESER:

- pulled chicken
- taralli
- lattuga
- maionese
- cacio e pepe



NIZZARDA:

- tonno
- pomodorini
- olive taggiasche
- carciofi a spicchi grigliati
- lattuga

GRECA:

- quartiolo
- pomodorini
- olive taggiasche
- cetrioli
- pomodorini datterini in acqua di mare
- rucola



Light Lunch

Componi la tua proposta food di successo

PER MAGGIORI INFORMAZIONI

(+39) 0587.73.45.42 / 328.12.12.149

Oppure contatta il customer service a:
commerciale@tessieri.it

