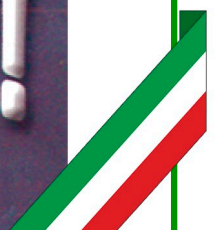


# Bruschetta...



Ti voglio!!!



### Brianzola

**Ingredienti:** crema di formaggi, gorgonzola, pomodoro a fette, pancetta dolce, pepe.

*Ingredients: cheese cream, cheese and gorgonzola cream, sliced tomatoes, sweet bacon, pepper.*



### Carciofotta

**Ingredienti:** crema di carciofi, carciofi a fettine, mozzarella, prosciutto cotto, prezzemolo tritato.

*Ingredients: artichokes cream, sliced artichokes, mozzarella, cooked ham, minced parsley.*



### O Sole Mio

**Ingredienti:** crema piccante, pomodoro a cubetti, olive verdi e nere, mozzarella, filetti di alici.

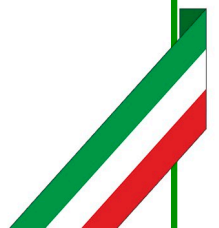
*Ingredients: spicy sauce, tomato in pieces, green and black olives, mozzarella, anchovy fillets.*



### Pasqualina

**Ingredienti:** crema di asparagi, crema di formaggi, asparagi verdi, uovo sodo, scaglie di formaggio grana.

*Ingredients: asparagus cream, cheese cream, green asparagus, hard-boiled egg, parmesan flakes.*



### Golosa

**Ingredienti:** crema di noci, crema di formaggi e gorgonzola, gherigli di noce, speck.

*Ingredients: nut cream, cheese and "gorgonzola" cream, nut kernels, speck.*



### Tricolore

**Ingredienti:** pesto, pomodori pallini, pinoli, stracchino, crema di formaggi.

*Ingredients: pesto, cherry tomatoes, pine kernels, "stracchino" cheese, cheese cream.*



### Funghiotta

**Ingredienti:** crema di porcini e tartufi, porcini trifolati, mozzarella, scaglie di grana, prezzemolo tritato.

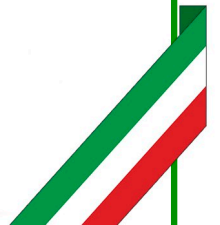
*Ingredients: boletus mushroom and truffle cream, cooked boletus mushrooms, mozzarella, parmesan flakes, minced parsley.*



### Piemontese

**Ingredienti:** crema di formaggi, peperoni arrostiti, filetti di acciuga, mozzarella.

*Ingredients: cheese cream, roasted peppers, anchovy fillets, mozzarella.*



### Trevisana

**Ingredienti:** crema di radicchio, mozzarella, crema di formaggio e gorgonzola, prosciutto cotto di Praga.

*Ingredients: chicory cream, mozzarella, cheeses and "gorgonzola" cream, "Prague" cooked ham.*



### Tirolese

**Ingredienti:** senape, crauti cotti e conditi, wurstel.

*Ingredients: mustard, cooked sauerkraut, wurstel.*



### Gitana

**Ingredienti:** crema di carciofi, tonno, peperoni, olive, funghi champignon, capperi, mozzarella.

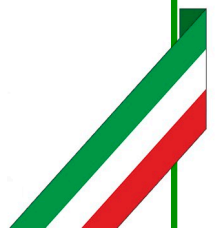
*Ingredients: artichoke cream, tunny, peppers, olives, champignons, capers, mozzarella.*



### Tex Willer

**Ingredienti:** crema di formaggio e gorgonzola, fagioli lamon alla cacciatora, lardo, pepe.

*Ingredients: cheese and "gorgonzola" cream, cacciatora red beans, bacon fat, pepper.*



### Nordica

**Ingredienti:** crema di salmone, ricotta, gamberetti, rucola.

*Ingredients: salmon cream, ricotta, shrimps, rocket.*



### Dolomitica

**Ingredienti:** crema di porcini, funghi misti trifolati, mozzarella, scaglie di formaggio grana, prosciutto crudo.

*Ingredients: boletus mushroom cream, cooked mixed mushrooms, mozzarella, parmesan flakes, raw ham.*



### Delicata

**Ingredienti:** crema di carciofi, olive nere, formaggio brie, bresaola, prezzemolo.

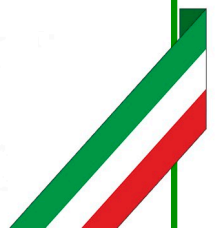
*Ingredients: artichoke cream, black olives, brie cheese, bresaola, parsley.*



### Contadina

**Ingredienti:** crema di tonno, fagioli corona trifolati, mozzarella, cipolla fresca.

*Ingredients: tunny cream, cooked giant beans, mozzarella, fresh onion.*



# La Bruschetta



Chiamata fettunta come si usa a Firenze, in origine era una fetta di pane casereccio abbrustolito o perlomeno scaldato e poi strofinato con aglio e insaporito con sale e ottimo olio di oliva.

La bruschetta non sarebbe che "la figlia della fettunta", una rivisitazione della tradizione via via arricchita di varianti, di sperimentazioni, creatività e sapori diversi.

Tipica dell'Italia centrale, ma diffusa ormai ovunque, semplicissima da preparare, genuina e appetitosa, può essere gustata come stuzzichino o antipasto, se variegata con altri ingredienti, può diventare un vero e proprio primo piatto, o addirittura una pietanza.

Buon Appetito



Die „fettunta“, so wie sie in Florenz üblich ist, war zu Beginn eine Scheibe Brot, die geröstet oder zumindest erwärmt und dann mit einer Knoblauchzehe eingerieben, mit Salz bestreut und mit bestem Olivenöl beträufelt wurde. Die „bruschetta“ wäre daher nichts anderes als die „Tochter der fettunta“, eine Neuentdeckung der Tradition, die sich im Laufe der Zeit mit Varianten, Neukreationen, Experimenten und unterschiedlichen Geschmacksrichtungen bereichert hat. Sie ist typisch für Mittelitalien, aber nunmehr überall verbreitet. Einfach zuzubereiten, natürlich und appetitlich, kann als Vorspeise oder Snack gereicht werden, oder – wenn man anderen Zutaten bereichert – ein regelrechter eigenständiger Hauptgang oder eine Beilage.

Guten Appetit



„Fettunta“, as it is called in Florence, was originally a slice of homemade bread, toasted or at least warmed up, then scraped with garlic and flavoured with a pinch of salt and some tasty olive oil.

The „Bruschetta“ is simply a variant of the traditional „Fettunta“ that has been enriched with variants, different tastes, creativity and new flavours. It is a speciality of central Italy but is now known everywhere. It is quite simple to prepare, genuine and tasty. It can be served as a snack or starter and if other ingredients are added it can even be served as a true first course or even a meal in itself.

Enjoy eating it



La „fettunta“, comme on l'appelle à Florence, était à l'origine une tranche de pain de campagne grillée ou simplement réchauffée sur laquelle on frottait de l'ail, assaisonnée ensuite avec du sel et de l'excellente huile d'olive.

La „bruschetta“ ne serait que „la fille de la fettunta“, une sorte de réédition de la tradition qui s'est enrichie, au fil des années, de variantes, expérimentations, créativité et saveurs diverses.

Typique de l'Italie centrale, mais répandue désormais partout ailleurs, elle est très simple à préparer, naturelle et appétissante. À savourer comme casse-croûte ou comme hors d'œuvre, mais en y ajoutant d'autres ingrédients elle peut devenir un véritable plat de résistance.

Bon Appétit

## Classica

**Ingredienti:** pomodoro a cubettoni, aglio, origano, olio extravergine di oliva, basilico.

**Ingredients:** tomato in pieces, garlic, oregano, extravirgin olive oil, basil.

