



CESELLO

*1977*

---

MENU



CESELLO  
1977

high end Horeca line from



Via Orpiano, 14 - 42032 Ventasso (RE) - Italy  
[www.albertotriglia.it](http://www.albertotriglia.it)

Grazie per gli impiattamenti a *Maurizio Borghi* patron ed executive chef  
di Officina Gastronomica, viale Leopoldo Nobili 2/c, Reggio Emilia

*A special thank, for this presentation of our products, to Maurizio Borghi patron and  
executive chef at Officina Gastronomica, viale Leopoldo Nobili 2/c, Reggio Emilia*

© photo: Fabio Fantini

design: *lemaus.it*

FATTI A MANO, UNO PER UNO.  
HANDMADE. ONE BY ONE.

---

CESELLO.IT

Siamo a Cervarezza (Reggio nell'Emilia), a 1.000 metri s.l.m., un piccolo paese in pieno Parco Nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano. Produciamo piatti tipici e non solo, tutti caratterizzati da una cura estrema per la qualità delle materie prime e da lavorazioni manuali. Con le mani diamo corpo alle nostre produzioni, ma soprattutto gli diamo anima; mani esperte che piegano, modellano, sentono spessori e consistenze; mani che tagliano, che rifilano, che sentono cotture. Produciamo alla maniera di casa; si provano le ricette, si trovano gli ingredienti migliori, e si comincia a produrre come si fa in casa: a mano. Per portare sulle vostre tavole un piatto di alta gastronomia, realizzato artigianalmente in modo impeccabile. Per noi lavorare a mano è un piacere e una necessità.

*We are in Cervarezza, a small town in the middle of the Tuscan-Emilian Apennine National Park, 1,000 meters above sea level in the hearth of Emilia Romagna. We specialize in traditional Emilian dishes, made by hands with the utmost care using only the best raw quality materials. We put our hearts into our work. We are committed to making the best and most authentic tortelli (ravioli). Expert hands fold, shape, and feel thicknesses and consistencies, cut, trim, and assess whether the food is cooked to perfection. Our dishes taste homemade because it is important to us to deliver the same quality that we would present to our own families. We try out the recipes, find the best ingredients, and cook just as you would at home: by hand. The result is haute cuisine; dishes carefully created in an impeccable way.*

LA SFOGLIA, UN SEGRETO EMILIANO  
"SFOGLIA", AN EMILIAN SECRET



L'Italia è famosa per la pasta. Spaghetti, penne, tagliatelle, lasagne, tortelli e cappelletti hanno tutti in comune questo semplice impasto a base di farina. Ma, come tutto in Italia, a guardare bene, le cose sono un po' più complicate. Il sud Italia è la patria della pasta di semola: Farina di grano duro e acqua. L'Emilia Romagna è la regina delle paste all'uovo. Qui prende il nome di "Sfoglia". È fatta con solo grano tenero e 10 uova per kg di farina. Nient'altro. È morbida, croccante, elastica e consistente. Una pasta sensuale, perfetta per la morbidezza dei vari ripieni di tortelli, cappelletti e lasagne. È una pasta difficile: troppo morbida non va bene e neanche troppo dura; deve riposare per ore prima di essere lavorata; può essere solo laminata (c'è ancora chi lo fa col matterello) e non estrusa. Ma regala vere emozioni. Questo è il regno delle nostre "sfogline". È qui dove la maestria di una sapienza antica regala gioie al palato. È qui dove lavorare a mano è necessario e gratificante. È qui dove lavoriamo.

*Italy is famous for its' pasta. Spaghetti, penne, tagliatelle, lasagne, tortelli and cappelletti all have one thing in common: they are made from a simple, flour-based mixture. However, like everything in Italy, a closer look reveals that things are not so simple. Southern Italy is the homeland of pasta of durum wheat semolina, while Emilia Romagna is the queen of fresh egg pasta. Here, we call it "sfoglia". Made using only soft wheat flour and ten eggs per kilo of soft wheat flour, nothing else. "Sfoglia" is soft, crunchy, flexible and robust. It is a sensual pasta. Its softness perfectly embraces tortelli, cappelletti and lasagne's fillings. It is a difficult pasta to make; too soft and it won't hold the filling, too hard and it will cover the delicate flavors in the filling. It needs to rest for hours before it can be used and it can only be rolled by hand and never extruded. However, real "sfoglia" can give a lot of satisfaction. This is the realm of our pasta makers, where skillful hands expertly bring to light the truest Emilian flavor; the realm where work-by-hand is necessary and gratifying. This is our pride and our work.*

CAPPELLETTI DA BRODO  
CAPPELLETTI FOR CONSOMMÉ



## CAPPELLETTI DA BRODO

Un cult. La nostra ricetta dei cappelletti da brodo è concepita per esaltare l'inconfondibile sapore del Parmigiano Reggiano. Sfoglia Tradizionale Emiliana all'uovo con sola farina di grano tenero, tirata delicatamente a rulli, ripiena di un pesto a base di lombo magro di suino, burro, cipolla e tanto, ma tanto Parmigiano Reggiano di montagna stagionato almeno 24 mesi. Piccolissimi (circa 2 grammi ognuno), una "sfoglina" esperta impiega due ore per piegarne un chilogrammo.

---

Serviteli nel brodo di manzo e cappone dove li avete cotti. Spolverate con Parmigiano Reggiano.

## CAPPELLETTI FOR CONSOMMÉ

*An Emilian cult. Traditional "sfoglia" made using only soft wheat flour and eggs, delicately rolled out and filled with a stuffing made from lean pork, butter, onions and lots and lots of Parmigiano Reggiano cheese from the mountain area aged 24 months. Cappelletti are the tiniest of our products (they only weigh about 2 grams each), but they are also among the most flavorful. An expert takes about two hours to make one kilogram.*

---

*Serve in the same beef meat and capon consommé you have cooked Cappelletti in. Dust with Parmigiano Reggiano.*

TORTELLI VERDI ALLA REGGIANA  
REGGIO EMILIA'S GREEN TORTELLI



## TORTELLI VERDI ALLA REGGIANA

Il piatto Reggiano per eccellenza. Usiamo la nostra Sfoglia Tradizionale Emiliana di pasta all'uovo con sola farina di grano tenero, la tiriamo delicatamente a rulli, e la farciamo con il classico pesto alla reggiana: spinaci, Parmigiano Reggiano di montagna stagionato almeno 24 mesi, ricotta artigianale di montagna; il tutto mescolato con l'inconfondibile soffritto di lardo e cipolla.

---

Consigliamo di condirli con burro fuso e Parmigiano Reggiano.

## REGGIO EMILIA'S GREEN TORTELLI

*Reggio Emilia's unique recipe. We use traditional "sfoglia", made using only soft wheat flour and eggs. We delicately roll it out and fill it with spinach, Parmigiano Reggiano cheese produced in the mountain area aged 24 months, and mountain ricotta. Everything is blended with a delicious sauté of lard and onions.*

---

*Our advice is to drench the tortelli in melted butter and sprinkle a generous helping of Parmigiano Reggiano cheese on top.*

TORTELLI DI ZUCCA "VIOLINA"  
"VIOLINA" PUMPKIN TORTELLI

Vegetariano  
*Vegetarian*



## TORTELLI DI ZUCCA "VIOLINA"

Il classico del grande fiume. Sottile Sfoglia Tradizionale Emiliana all'uovo con sola farina di grano tenero, tirata delicatamente a rulli, farcita con un pesto di zucca, tanto Parmigiano Reggiano di montagna stagionato almeno 24 mesi e amaretti.

Vegetariano

---

Consigliamo di condirli con il tipico soffritto di lardo, cipolla, pomodoro e Parmigiano Reggiano.

## "VIOLINA" PUMPKIN TORTELLI

*A classic recipe from the Po valley. We make a thin traditional "sfoglia" using only soft wheat flour and eggs, delicately rolled out and filled with a stuffing made from "Violina" pumpkin, lots of Parmigiano Reggiano cheese from the mountain area aged 24 months, and amaretti biscuits.*

*Vegetarian*

---

*They are at their best with the typical mixture of fried lard, onions and tomatoes plus grated Parmigiano Reggiano cheese.*

POCHETTE DI CASTAGNE E FUNGHI PORCINI  
IN SFOGLIA AL ROSMARINO  
CHESTNUTS AND PORCINI MUSHROOMS  
POCKETS IN ROSEMARY SFOGLIA

Vegetariano  
*Vegetarian*



POCHETTE DI CASTAGNE E FUNGHI PORCINI  
IN SFOGLIA AL ROSMARINO

Un omaggio a due grandi doni delle montagne che ci ospitano all'interno del Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano con un connubio di estrema eleganza. Le castagne secche vengono prima ammollate per una notte, poi cotte in acqua salata e alloro. Una volta tritate vengono unite ad una salsa di Funghi Porcini. Una purea di patate lega questo ripieno. L'aromaticità del Rosmarino che aggiungiamo alla nostra sfoglia si sposa in maniera perfetta sia con le patate che con le castagne. Un sapore delicato, ma di estrema eleganza.

Vegetariano

---

Da condire con chips di pancetta e Parmigiano Reggiano.

CHESTNUTS AND PORCINI MUSHROOMS  
POCKETS IN ROSEMARY SFOGLIA

*An homage to two great products from the Appennino Tosco-Emiliano National Park that surround us. The dried chestnuts are soaked overnight, then cooked in salted water and bay leaves. Once done, we chop up the chestnuts and mix them in a Porcini mushroom sauce. Mashed potatoes complete and smooth this delicious filling. The rosemary that we mix into our traditional soft flour egg pasta adds the perfect aromatic note to this creation. A delicate, and elegant flavor.*

*Vegetarian*

---

*Serve with pancetta flakes and Parmigiano Reggiano.*

TORTELLI DI SALSICCIA  
STUFATA AL "LAMBRUSCO"  
"LAMBRUSCO" WINE STEWED  
SAUSAGE TORTELLI



TORTELLI DI SALSICCIA STUFATA  
AL "LAMBRUSCO"

Un omaggio ad un saporito insaccato tipico dell'Emilia. La salsiccia viene stufata in burro con cipolla e sfumata con il vino principe delle nostre terre: il Lambrusco. Un rosso frizzante, secco e leggermente acidulo che aumenta la complessità delle spezie della salsiccia. La nostra Sfoglia Tradizionale Emiliana avvolge tutto perfettamente. Molto appetitoso.

---

Da condire con solo burro e Parmigiano Reggiano stravecchio.

"LAMBRUSCO" WINE STEWED SAUSAGE  
TORTELLI

*Our way to honor the flavorful Emilian sausage. The sausage is stewed with butter and onions and then simmered with the prime wine of our land: Lambrusco. A sparkling, dry, slightly sour red wine that intensifies the strength of the spices in the sausage. Extremely appetizing.*

---

*Serve with just butter and very mature Parmigiano Reggiano.*

RAVIOLI ALLA MORTADELLA EMILIANA  
CON GRANELLA DI PISTACCHIO  
EMILIAN MORTADELLA RAVIOLI  
AND PISTACHIOS



RAVIOLI ALLA MORTADELLA EMILIANA  
CON GRANELLA DI PISTACCHIO

Un tributo alla “regina”. Usiamo la migliore mortadella macinata, la mescoliamo con Parmigiano Reggiano di montagna stagionato 24 mesi e un poco di ricotta. Alla fine aggiungiamo pistacchi tritati. Sapore puro, ricco e deciso.

---

Conditeli con burro fuso e Parmigiano Reggiano.

EMILIAN MORTADELLA RAVIOLI  
AND PISTACHIOS

*A tribute to the “queen”. We use the best traditional mortadella. We grind it, then mix it with Parmigiano Reggiano PDO of the mountain areas aged minimum 24 months, and a little ricotta. Finally, we add minced pistachios. A clean, rich flavor.*

---

*Serve them with butter and Parmigiano Reggiano.*

TORTELLI DI ZUCCHINE E MANDORLE  
IN SFOGLIA ALLA CRUSCA DI GRANO  
ZUCCHINI AND ALMOND TORTELLI  
IN SFOGLIA WITH BRAN

Vegetariano  
*Vegetarian*



TORTELLI DI ZUCCHINE E MANDORLE  
IN SFOGLIA ALLA CRUSCA DI GRANO

Un accostamento molto delicato per un piatto vegetariano. L'uso di una sfoglia "rustica" (farina "00" con l'aggiunta di crusca) lo rende più intrigante anche per un consumatore attento alla salute.

Vegetariano

---

Noi proponiamo di condirlo con un sugo leggero di pesce o verdure.

ZUCCHINI AND ALMOND TORTELLI  
IN SFOGLIA WITH BRAN

*A pleasant mix for an exquisite vegetarian recipe. The use a rough "sfoglia" (we add bran to "00" flour) makes the recipe intriguing, even to those who are looking for a healthier option.*

*Vegetarian*

---

*Finish the tortelli with a light vegetable or fish sauce.*



CAPPELLETONI AL PROSCIUTTO CRUDO  
IN SFOGLIA VERDE  
CAPPELLETONI WITH PROSCIUTTO  
IN SPINACH-GREEN SFOGLIA



CAPPELLETONI AL PROSCIUTTO CRUDO  
IN SFOGLIA VERDE

Delicato ripieno a base di ricotta e Prosciutto Crudo di 18 mesi, lavorato crudo, nella nostra solita Sfoglia Tradizionale Emiliana all'uovo, colorata con spinaci. Tutta la dolcezza e l'eleganza del Prosciutto Crudo: intenso e "dolce".

---

Consigliamo di condirli con una crema al Parmigiano.

CAPPELLETONI WITH PROSCIUTTO  
IN SPINACH-GREEN SFOGLIA

*Delicate ricotta and 18 months cured ham based filling, carefully wrapped in our traditional "sfoglia", colored with spinach. The sweetness and delicacy of the ham and our superb "sfoglia" make this recipe truly unique.*

---

*We suggest it be served with a Parmesan cream sauce.*



CAPPELLETONI AI FUNGHI PORCINI  
PORCINI MUSHROOMS CAPPELLETONI

Vegetariano  
*Vegetarian*



## CAPPELLETONI AI FUNGHI PORCINI

Una variante montanara delle paste ripiene. Sottili Sfoglia Tradizionale Emiliana all'uovo con sola farina di grano tenero, tirata delicatamente a rulli, ripiena di un saporito ripieno ai funghi porcini ricco di aromi ed erbe, setoso e intrigante.

Vegetariano

---

Consigliamo di servirli con un delicato sugo di funghi e Parmigiano Reggiano.

## PORCINI MUSHROOMS CAPPELLETONI

*A twist on the classic stuffed pasta. Traditional "sfoglia" made using only soft wheat flour and eggs, delicately rolled out and filled with a tasty stuffing made from aroma-rich Porcini mushrooms and herbs; smooth and intriguing.*

*Vegetarian*

---

*Our advice is to serve the cappellettoni with a delicate mushroom sauce topped with a generous helping of grated Parmigiano Reggiano cheese.*

CAPPELLETONI DI ERBETTE  
GREEN CAPPELLETONI

Vegetariano  
*Vegetarian*



## CAPPELLETONI DI ERBETTE

La ricetta montanara dei tortelli di magro. Tenere e delicate bietole cotte a vapore e amalgamate con ricotta mista artigianale e Parmigiano Reggiano di montagna di 24 mesi. Il risultato è un cappellettone dal gusto raffinato, leggero e digeribile.

Vegetariano

---

Consigliamo di condirli con burro fuso e Parmigiano Reggiano.

## GREEN CAPPELLETONI

*In the mountains, we have our very own recipe for cappellettoni. Tender and delicate beet leaves steam cooked, mixed with mountain ricotta, and mountain Parmigiano Reggiano aged 24 months. These cappellettoni have a delicate and refined taste, light and digestible.*

*Vegetarian*

---

*They are at their best when served with melted butter and a generous helping of grated Parmigiano Reggiano cheese.*

CAPPELLETONI DI ZUCCA "VIOLINA"  
"VIOLINA" PUMPKIN CAPPELLETONI

Vegetariano  
*Vegetarian*



## CAPPELLETONI DI ZUCCA "VIOLINA"

Il classico del grande fiume. Sottile Sfoglia Tradizionale Emiliana all'uovo con sola farina di grano tenero, tirata delicatamente a rulli, farcita con un pesto di zucca, tanto Parmigiano Reggiano di montagna stagionato almeno 24 mesi e amaretti.

Vegetariano

---

Consigliamo di condirli con il tipico soffritto di lardo, cipolla, pomodoro e Parmigiano Reggiano.

## "VIOLINA" PUMPKIN CAPPELLETONI

*A classic recipe from the Po valley. We make a thin traditional "sfoglia" using only soft wheat flour and eggs, delicately rolled out and filled with a stuffing made from "Violina" pumpkin, lots of Parmigiano Reggiano cheese from the mountain area aged 24 months, and amaretti biscuits.*

*Vegetarian*

---

*They are at their best with the typical mixture of fried lard, onions and tomatoes plus grated Parmigiano Reggiano cheese.*

CAPPELLETONI AL RADICCHIO  
RADICCHIO CAPPELLETONI

Vegetariano  
*Vegetarian*



## CAPPELLETONI AL RADICCHIO

I sapori moderni. Sottile Sfoglia Tradizionale Emiliana all'uovo con sola farina di grano tenero, tirata delicatamente a rulli, farcita con un pesto di radicchio rosso, formaggio tenero leggermente amaro e ricotta. Un sapore armonico e tipicamente amaro.

Vegetariano

---

Consigliamo di servire con aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia e scaglie di Parmigiano Reggiano.

## RADICCHIO CAPPELLETONI

*Modern flavors. Traditional "sfoglia" made using only soft wheat flour and eggs, filled with a stuffing made from red radicchio, a soft slightly bitter cheese, and ricotta. A harmonious and typically bitter tasting dish.*

*Vegetarian*

---

*It's ideal served with traditional balsamic vinegar from Reggio Emilia and flakes of Parmigiano Reggiano cheese.*



TRIANGOLI AL SALMONE REALE  
AFFUMICATO PESCATO ALL'AMO  
PROFUMATO AL LIMONE E ANETO  
IN SFOGLIA AL NERO DI SEPPIA  
LEMON AND DILL SCENTED WILD  
"RED KING" SMOKED SALMON  
IN SEPIA INK BLACK SFOGLIA  
TRIANGLES



TRIANGOLI AL SALMONE REALE AFFUMICATO  
PESCATO ALL'AMO PROFUMATO AL LIMONE  
E ANETO IN SFOGLIA AL NERO DI SEPPIA

Salmone selvaggio "Red King" dall'Alaska delicatamente affumicato. Poco aneto per arrotondare il gusto. Succo di limone per una nota leggermente acidula. Piegato con sfoglia al nero di Seppia in forma di triangolo. Il sapore di questo salmone è eccezionale, tutto quello che abbiamo fatto è cercare di renderlo integro all'interno del triangolino.

---

Servito con burro alle erbe e uova di pesce color corallo ne fanno un piatto da Re.

LEMON AND DILL SCENTED WILD "RED  
KING" SMOKED SALMON IN SEPIA INK BLACK  
SFOGLIA TRIANGLES

*Wild 'Red King' salmon from Alaska, delicately smoked. Just a little dill, to round the flavor. Lemon juice, for a touch of sourness. All wrapped in squid-ink black "sfoglia", shaped like a triangle. The flavor of the salmon alone is exceptional, we just added what it would make it truly perfect.*

---

*Serve them with herb butter and salmon roe for a divine combination.*

CAPPELLETONI BRANZINO E GAMBERETTI  
SEABASS AND SHRIMPS CAPPELLETONI



## CAPPELLETONI BRANZINO E GAMBERETTI

Un ripieno “sgranato” di verdure miste stufate nell’olio Extra Vergine di Oliva e pesce: gamberetti e branzino leggermente scottati in olio EVO e macinati grossolanamente. Armatizzato con aneto e avvolto in Sfoglia Tradizionale Emiliana. Un piatto ricco e sontuoso.

---

Consigliamo di servire con una salsa a base di crostacei.

## SEABASS AND SHRIMPS CAPPELLETONI

*A singular filling of mixed vegetables stewed in extra-virgin olive oil and fish: seabass and shrimps, lightly cooked in extra-virgin olive oil. Everything should be roughly minced and brought together with the addition of dill. A rich and scrumptious recipe.*

---

*We suggest you finish the cappellettoni with a shellfish-based sauce.*

CAPPELLETONI DI BACCALÀ  
IN UMIDO BIANCO  
IN SFOGLIA AL NERO DI SEPPIA  
STEWED CODFISH IN SEPIA INK  
BLACK SFOGLIA CAPPELLETONI



CAPPELLETONI DI BACCALÀ IN UMIDO  
BIANCO IN SFOGLIA AL NERO DI SEPPIA

Baccalà cotto per ore in umido bianco con olio EVO, e poche acciughe sott'olio. Sale, pepe. Come pasta, la nostra Sfoglia Tradizionale Emiliana colorata con nero di seppia. Sapore puro e intenso. Presenza scenica importante.

---

Da condire con olio EVO e qualche chicco di uva passa.

STEWED CODFISH IN SEPIA INK BLACK  
SFOGLIA CAPPELLETONI

*Salted codfish stewed in "white" (without tomatoes), extra-virgin olive oil and a few anchovies. Salt and pepper. Our traditional "sfoglia" is colored with sepia ink. A pure and decisive flavor. Great presentation.*

---

*We suggest you pair it with EVO oil and some raisin.*

LUNETTE BASILICO E MANDORLE  
IN PASTA ALLA CRUSCA DI GRANO  
BASIL AND ALMOND LUNETTE  
WITH BRAN DOUGH

Vegano  
*Vegan*



LUNETTE BASILICO E MANDORLE  
IN PASTA ALLA CRUSCA DI GRANO

Un gusto classico Italiano: mandorle tritate, basilico e olio EVO. La pasta, senza uova, è resa “integrale” con l’aggiunta di crusca di grano. Semplici e saporiti nel pieno rispetto della filosofia vegana.

Vegano

---

Conditeli con olio EVO e curry dolce.

*BASIL AND ALMOND LUNETTE  
WITH BRAN DOUGH*

*An Italian classic: minced almonds, basil, and EVO oil. We add bran to the pasta, made without eggs, to make it “whole”. Simple, yet flavorful. Perfect for our vegan customers.*

*Vegan*

---

*Serve them with EVO oil and sweet curry.*

TORTELLI ZUCCA E ZENZERO  
IN PASTA ALLA CURCUMA  
TURMERIC PASTA TORTELLI  
WITH PUMPKIN AND GINGER

Vegano  
*Vegan*



TORTELLI ZUCCA E ZENZERO  
IN PASTA ALLA CURCUMA

Abbiamo accostato la dolcezza della zucca “violina” tipica della nostra terra con un’erba molto diffusa nelle cucine asiatiche: lo Zenzero. Il risultato è un intrigante sapore dolce arricchito armonicamente dalla nota speziata tipica dello zenzero e da una goccia di olio essenziale di limone. Una ricetta “fusion” dal gradimento assicurato.

Vegano

---

Conditela con una salsa di pomodoro e coriandolo.

TURMERIC PASTA TORTELLI  
WITH PUMPKIN AND GINGER

*For these tortelli, we paired sweet ‘violina’ pumpkins, one of the most celebrated products of our area, with a typical Asian spice: ginger. The result is an intriguing filling in which the sweetness of the pumpkin is enriched by the spiciness of the ginger, and refreshed by a drop of lemon essence. A modern recipe that we are sure our customer will appreciate.*

Vegan

---

*Serve them with a tomato and coriander sauce.*

1 | SALSA AL FORMAGGIO TENERO  
SOFT CHEESE SAUCE

2 | SOFFRITTO REGGIANO  
REGGIO EMILIA SAUTÉ

3 | SALSA AL PARMIGIANO REGGIANO  
PARMIGIANO REGGIANO  
SAUCE

1 | 3  
Vegetariano  
*Vegetarian*



SALSA AL FORMAGGIO TENERO  
SOFT CHEESE SAUCE

Un delicato topping per diversi dei nostri tortelli. Usiamo un formaggio morbido e tenero con un retrogusto amarognolo che lo rende indicato per sapori decisi e importanti, per esempio con I tortelli alla salsiccia e vino rosso, quelli al Radicchio, alla Mortadella ed anche con Zucchine e madorle in pasta integrale.

*A delicate topping for several of our tortelli. We use soft cheese with a slightly bitter aftertaste that makes it perfect for important flavors. Pair it with our red wine and sausage tortelli, our radicchio tortelli, almond and zucchini tortelli, and many others.*

Vegetariano / Vegetarian

---

Da allungare sino alla consistenza desiderata con latte, panna o acqua di cottura della pasta.

*Dilute the sauce with milk, cream or pasta water to obtain the desired consistency.*

SOFFRITTO REGGIANO  
REGGIO EMILIA SAUTÉ

Una salsa tradizionale Reggiana a base di pomodoro, lardo e cipolla. Ricca, saporita e leggermente acidula. È impareggiabile per condire la Zucca “Violina” in tutte le nostre interpretazioni ma è altrettanto perfetta per i ripieni a base di verdure: tortelli Reggiani, Cappellettoni di Erbetta o al Radicchio.

*A traditional sauce from Reggio Emilia made of tomatoes, lard and onions. Rich, savory and slightly sour taste. It is the best sauce to pair with our ‘violina’ pumpkin creations, but is also perfect with other vegetable-based products: Reggio Emilia Green Tortelli, Green or Radicchio Cappellettoni, and many others.*

---

Da allungare sino alla consistenza desiderata con acqua di cottura della pasta.

*Dilute the sauce with pasta water to obtain the desired consistency.*

SALSA AL PARMIGIANO REGGIANO  
PARMIGIANO REGGIANO SAUCE

Il sapore che unisce quasi tutte le nostre creazioni e adatto per condire o guarnire tutti I nostri prodotti. Usiamo solo ed esclusivamente Parmigiano Reggiano fuso in una morbida besciamella di burro, farina e latte, per offrirvi il sapore unico e raro del Re dei formaggi.

*A flavor that unifies almost all of our creations and is perfect to dress them. We melt the best Parmigiano Reggiano in a light béchamel sauce of butter, flour and milk, to preserve the unique flavor of the king of cheeses.*

Vegetariano / Vegetarian

---

Da allungare sino alla consistenza desiderata con latte, panna o acqua di cottura della pasta.

*Dilute the sauce with milk, cream or pasta water to obtain the desired consistency.*

SALSA ALLA SALSICCIA STUFATA  
NELLA BIRRA E FUNGHI PORCINI  
BEER-BRAISED SAUSAGES  
AND PORCINI MUSHROOMS SAUCE



## SALSA ALLA SALSICCIA STUFATA NELLA BIRRA E FUNGHI PORCINI

Un sugo concepito per condire una pasta non ripiena sia corta che lunga, possibilmente all'uovo. La nostra tipica e caratteristica salsiccia viene stufata nella birra rossa per arrotondarne e aromatizzarne il gusto. A questa si aggiunge una salsa di funghi porcini per completarne il gusto.

---

Perfetta così com'è, può essere allungata con panna o con brodo di cottura della pasta.

## BEER-BRAISED SAUSAGES AND PORCINI MUSHROOMS SAUCE

*Perfect for short, and long pasta. Dress your penne or tagliatelle with this traditional rich sauce. We braise the sausage in red beer to enrich its natural flavor, then add a delicate Porcini mushroom sauce.*

---

*The consistency of the sauce is already excellent, but it can also be diluted with milk, cream or pasta water.*