



IMPRONTA

Alta Cucina a casa tua

Trasformiamo la tua casa in un **ristorante**



Benvenuti*!

Alta Cucina a Casa Tua è un servizio pensato per coloro che desiderano godere di una cena, un pranzo, o un aperitivo gourmet senza il peso della pianificazione e della preparazione.

La nostra cucina è un viaggio tra **innovazione** e **tradizione**: ispirata alla freschezza mediterranea, arricchita da suggestioni orientali e nordeuropee.

Valorizziamo i prodotti **stagionali** con una forte passione per la materia prima, minimizzando gli sprechi e celebrando ogni singolo ingrediente.

Dalla nostra esperienza in **ristoranti stellati** abbiamo perfezionato le tecniche, ma è il tempo trascorso nelle **case private** che ci ha insegnato a coccolare i nostri ospiti con gentilezza autentica e professionalità senza eguali.

Ogni piatto è creato con la **cura** e l'attenzione che merita, e ti farà sentire protagonista di una vera esperienza gastronomica nel comfort di casa tua.

Offriamo non solo un servizio a domicilio, ma un **percorso sensoriale** che rimarrà impresso nei tuoi ricordi e in quelli dei tuoi ospiti.

Prenota ora e regalati un viaggio culinario senza pari!





Servizio Placè

(2-12 persone sedute)

IMPRONTA

Menù Passato

*Un menù tradizionale
nell'ispirazione e nella durata*

- 3 portate salate
- 1 portata dolce

*Portate a scelta dal menù
stagionale a pag. 6*

a partire da
€ 90 a persona

Menù Futuro

*Un menù che ci rappresenta,
con le nostre idee ed esperienze*

- 4 portate salate
- 1 portata dolce

*Menù "alla cieca" a scelta
tra carne, pesce o vegetariano*

a partire da
€ 120 a persona

Tutti i menù sono serviti con **pane** e **focaccia** di **nostra produzione**



Servizio Standing

(10-50 persone in piedi)

Il Classico Aperitivo

- 4 aperitivi
buffet o passaggio
- 1 primo piatto
a passaggio

*Portate a scelta dal menù
stagionale a pag. 7*

a partire da
€ 50 a persona

L'Aperitivo Rinforzato

- 5 aperitivi
buffet o passaggio
- 2 primo piatto
a passaggio

*Portate a scelta dal menù
stagionale a pag. 7*

a partire da
€ 65 a persona

Tutti i menù sono serviti con **focaccia di nostra produzione**

IMPRONTA



Menù Placè

Scegli 3 portate salate e 1 portata dolce

IMPRONTA

Antipasti

Indivia arrosto, salsa alle mandorle e olive taggiasche

Vitello al rosa, salsa tonnata, capperi fritti e fondo bruno

Primi piatti

Cappelletti di pasta fresca ripieni di coniglio,
jus di cortile, robiola e polvere di alloro

Spaghetto *Monograno Felicetti*, olio, aglio,
prezzemolo e bottarga

Secondi piatti

Pescato del giorno, cavolo nero, beurre blanc

Aletta di vitello, millefoglie di patate,
tartufo nero e salsa all'aceto di lampone

Dolci

Cheesecake basca e confettura di frutti di bosco

Namelaka di cioccolato al latte,
arachidi e biscotto al cacao

NON SAI COSA SCEGLIERE? LASCIATI GUIDARE DA NOI!

Menù Standing

Scegli 4 o 5 aperitivi e 1 o 2 primi piatti

IMPRONTA

Aperitivi salati

Plumcake ai capperi, olive taggiasche e origano

Bigné salato ripieno di formaggio fresco,
sesamo e giardiniera di verdure agrodolce

Polpo in tempura, maionese al lime
e paprika affumicata

Crostino di pane ai semi, tartare di manzo,
tuorlo stagionato

Tartelletta salata con panna acida,
polvere di porcini e balsamico di ciliegia

Insalata di pomelo, soia, misticanza e anacardi

Cialda di tapioca, crema di zucca e castagne

Aperitivi dolci

Bigné classico con crema diplomatica alla vaniglia

Tartelletta, mousse di cioccolato fondente e ribes

Primi piatti

Riso *Riserva San Massimo* allo zafferano e riduzione di vino

Lasagnetta con ragù di cortile e verdure di stagione

Pacote *Monograno Felicetti* con salsa di pomodoro
alla mediterranea e burrata

Riso *Riserva San Massimo* ai funghi in diverse varietà
e preparazioni, fonduta di robiola

NON SAI COSA SCEGLIERE? LASCIATI GUIDARE DA NOI!



Indicazioni utili

per la tua esperienza a domicilio

Prenotazione e dettagli del servizio:

- › Il servizio placée è disponibile per un minimo di 2 e un massimo di 12 ospiti.
Il servizio standing è realizzabile per un minimo di 10 e un massimo di 50 ospiti.
- › Se hai esigenze particolari, scrivici a: ***info@improntachefs.com*** e troveremo insieme la soluzione migliore per te.

Prezzi e servizi inclusi:

- › Ci occupiamo noi di tutto: spesa, preparazione, servizio e pulizia della cucina.
- › I prezzi indicati non comprendono le bevande, ma possiamo preparare un preventivo personalizzato per te, se le desideri includere.
- › I prezzi non comprendono servizi oltre quelli esplicitamente esposti.

Attrezzature e tovagliato:

- › Utilizziamo il tovagliato, le posate e i piatti messi a disposizione da te.
In fase di prenotazione, chiediamo alcune foto della cucina e dell'attrezzatura per organizzare al meglio il servizio.
- › Nel caso tu non abbia a disposizione un numero sufficiente di posate o piatti, li possiamo fornire con un preventivo personalizzato.
- › Il nostro team si occuperà della pulizia di tutta l'attrezzatura utilizzata e della cucina dopo il servizio, garantendo che tutto sia ordinato e pulito.

Personalizzazione e menù:

- › Il menù concordato viene stampato per ogni ospite e offerto come ricordo dell'esperienza. Se vuoi, chiedici un titolo per personalizzarlo.
- › Il menù cambia approssimativamente ogni 3/4 mesi per offrire sempre nuove proposte e seguire la stagionalità delle materie prime.



Indicazioni utili

per la tua esperienza a domicilio

Comunicazione di allergie e modifiche:

- › I nostri piatti sono composti da molti ingredienti, talvolta non menzionati nella descrizione, e pertanto ti chiediamo di comunicarci, al momento della prenotazione, se tu o i tuoi ospiti non gradite determinati alimenti e/o avete allergie, intolleranze o regimi alimentari particolari.
- › Eventuali modifiche devono essere comunicate prima della conferma dell'evento.
- › In caso di comunicazione tardiva, potrebbe non essere possibile soddisfare le richieste.

Pagamenti e cancellazioni:

- › Una volta confermato il menù e la data del servizio, richiediamo un deposito del 50% sul totale, a titolo di cauzione e conferma.
- › È possibile modificare il numero degli ospiti fino a 72 ore prima dell'inizio dell'evento. Comunicazioni tardive comporteranno l'addebito del prezzo completo.
- › Per disdette entro le 72 ore precedenti l'inizio del servizio, verrà trattenuto l'intero acconto, ma sarà possibile utilizzarlo per una successiva prenotazione.
- › Il saldo deve essere effettuato il giorno dell'evento.

Assicurazione, Sicurezza e Responsabilità:

- › Tutti i nostri chef sono assicurati e rispettano rigorosi standard di igiene e sicurezza alimentare. La nostra priorità è garantire un'esperienza culinaria sicura e di alta qualità.
- › Impronta si impegna a fornire un servizio di alta qualità, seguendo gli standard più elevati nel preparare e presentare i piatti.
- › Ci riserviamo, previa comunicazione, il diritto di sostituire eventuali ingredienti non disponibili con alternative di pari valore e qualità.

Queste condizioni sono soggette a variazioni in base alle esigenze specifiche dell'evento e saranno confermate e dettagliate al momento della prenotazione.



Domande frequenti

(FAQ)

IMPRONTA

1 - Quanti giorni prima dell'evento devo prenotare?

Puoi prenotare il servizio fino a 10 giorni prima dell'evento, ma ti consigliamo di farlo il prima possibile per garantire la disponibilità.

2 - Dopo la conferma dell'evento posso richiedere modifiche?

È possibile effettuare modifiche al menù fino alla conferma dell'evento. Per eventuali variazioni successive, potrebbe non essere possibile soddisfare le richieste.

3 - Quali tipi di cucina offrite?

Offriamo diverse opzioni, tra cui piatti di carne, pesce e grandi classici italiani. Scegli l'opzione più adatta alle tue esigenze tra quelle illustrate a pagina 6 e 7, oppure contattaci per personalizzare il tuo menù.

4 - Quali sono i metodi di pagamento accettati?

Accettiamo bonifici bancari. Viene richiesto un deposito del 50% al momento della conferma. Il saldo deve essere effettuato il giorno dell'evento.

5 - Posso apportare modifiche al numero degli ospiti dopo la conferma?

Il numero degli ospiti può essere modificato fino a 72 ore prima dell'evento. Comunicazioni tardive potrebbero comportare l'addebito del prezzo completo.

6 - Avete un limite di distanza per le location?

Copriamo principalmente la zona di Milano, Varese, Como e i loro dintorni. Per richieste al di fuori di queste zone, contattaci per verificare la disponibilità.

7 - Cosa succede se l'evento viene annullato per motivi imprevisti?

In caso di annullamento entro le 72 ore prima dell'evento, l'intero acconto verrà trattenuto e potrà essere utilizzato per una successiva prenotazione. In caso di imprevisti che impediscano la nostra presenza, ci impegniamo a trovare una soluzione alternativa o a rimborsare completamente l'importo pagato.

8 - Cosa succede se qualcosa non è di mio gradimento durante il servizio?

La tua soddisfazione è la nostra priorità. Se qualcosa non dovesse essere di tuo gradimento, avisaci tempestivamente durante l'evento e faremo del nostro meglio per risolvere la situazione.

9 - Fornite il servizio di pulizia post-evento?

Sì, il nostro team si occupa della pulizia della cucina dopo il servizio, garantendo che tutto sia ordinato e pulito.

10 - Posso modificare i piatti dei menu proposti?

Sì, siamo flessibili nel personalizzare il menù in base alle preferenze. Tutte le richieste vanno comunicate in fase di prenotazione. Dopo la conferma dell'evento e il pagamento del deposito, non è più possibile modificare il menù.



IMPRONTA

LA CUCINA CHE LASCIA IL SEGNO

GABRIEL CINQUE - VALERIA LOI



+39 351 95 91 655



info@improntachefs.com



impronta.chefs



improntachefs.com

