



Pane, amore
e...**pomodoro**

BUGATTI®
ITALY

indice

DIVA

Crema al mascarpone / Mascarpone Cream / Crème au Mascarpone / Mascarpone-Crème - pag. 10-11

Baci di dama / Dama kisses / Bisets de Dame / Damenküsse - pag. 12-13

Budino al caffè / Coffee pudding / Crème renversée au café / Espresso-Pudding - pag. 14-15

Tiramisù - pag. 16-17

Mousse al caffè / Coffee Mousse / Mousse au café / Kaffee-Mousse - pag.18-19

VERA

MingCha Tè e Tisane / MingCha Infusion / MingCha Thé / MingCha Tee und Kräutertee - pag. 24-27

Minestra di riso e verze / Rice, Savoy and Green Tea Soup / Riz, Chou et Soupe au thé vert / Wirsing-Reis-Suppe - pag. 28-29

Riso, salmone e tè verde / Rice, Salmon and Green Tea / Riz, saumon et thé vert / Reis, Lachs und grüner Tee - pag. 30-31

Cocktail al tè verde / Green Tea Cocktail / Cocktail au thé vert / Cocktail mit grünem Tee - pag. 32-33

VELA

Frullato al cioccolato / Italian choco-shake / Choco-Shake Italien / Schoko-Milchshake - pag. 38-39

Frullato Mora di rovo / Blackberry Shake / Cocktail de mûres des bois passées au mixeur / Waldbeeren-Shake - pag. 40-41

Frullato pollice verde / Green Thumb Shake / Cocktail vert passés au mixeur / Grüner-Daumen-Shake - pag. 42-43

Frappè delizia / Delicious Shake / Milk-shake Délice / Genießer-Frappé - pag. 44-45

Sorbetto al limone / Lemon Sorbet / Sorbet au citron / Zitronen-Sorbet - pag. 46-47

VOLO

Tartine e vitamine / Canapé & Vitamins / Tranches pain de Mie et vitamines / Schlemmer-Schnittchen und

Vitamine - pag. 52-53

Pane, amore e pomodoro / Bread, Love &...Tomato / Pain, amour et tomate / Brot, Liebe und Tomaten - pag. 54-55

Toast caldo di carne / Hot Meat Toast / Toast chaud de viande / Warmer Toast mit Filetstreifen - pag. 56-57

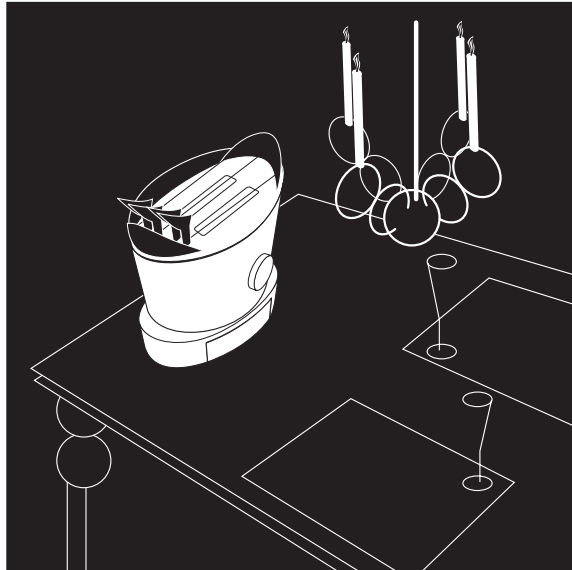
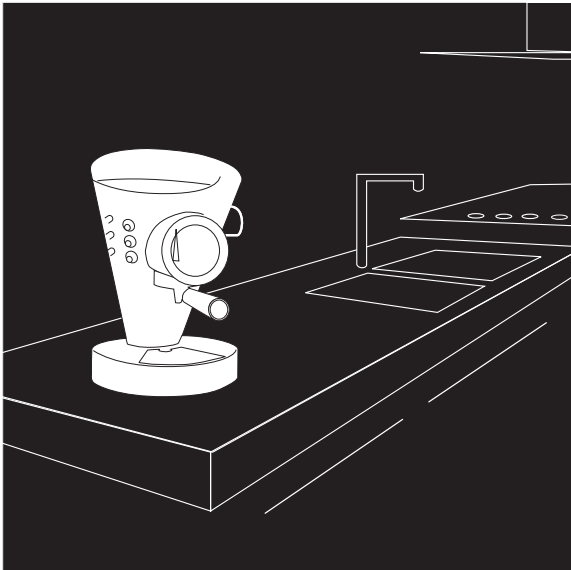
Toast speck e verdure / Smoked Speck ham & Vegetable Toast / Toast Speck et Légumes / Toast mit Schinken-speck und Gemüse - pag. 58-59

UMA

Gnocchi / Ha! Ha! Mamma has made gnocchi! / Gnocchis / Gnocchi - pag. 64-65

Tagliatelle ricotta e noci / Tagliatelle with Ricotta & Walnuts / Tagliatelles fromage et noix / Tagliatelle mit Ricotta und Walnüssen - pag. 66-67

Riso, gamberetti e piselli / Rice, Shrimps and Green Peas / Riz, crevettes et petits pois / Reis, Krabben und Erbsen - pag. 68-69



**presentare
servire
preparare
arredare**



La famiglia delle tre "V" insieme con Uma si distingue non solo per il suo Design e i preziosi materiali, ma anche attraverso la sua particolare qualità delle funzioni. Nella filosofia di Bugatti c'è grande attenzione per il valore ed il fascino nell'uso del prodotto. Con Diva, Vera, Volo, Vela e Uma i gesti del preparare, del servire, presentare ed arredare la tavola acquistano grande significato ed eleganza.

The V family: Vela, Volo and Diva with Uma features distinctive design and quality materials. Each product embodies the Bugatti philosophy of combining superior design and functionality to create stunning products to grace your home.

La famille de notre gamme V avec Uma se distingue, non seulement par son design et la qualité de ses matériaux, mais aussi par la particularité qualitative de son fonctionnement. Notre philosophie est d'apporter une grande attention au plaisir d'utilisation que vous ressentirez lors de l'usage de nos produits. Avec Diva, Vera, Volo, Vela et Uma, les diverses actions de Préparation, Service et Présentation auront une véritable signification. Ces produits permettent également de décorer votre table ou bien votre cuisine avec élégance et design.

Die Familie der drei "V"s, Volo, Vela und Diva zusammen mit Uma besticht nicht nur durch ihr Design und Material, sondern auch durch ihre einzigartige Funktionsqualität. Die Philosophie von Bugatti legt dabei besonders Wert auf die Anwendungsfaszination, die von Diva, Vera, Volo, Vela und Uma beim Zubereiten, Servieren, Präsentieren und Einrichten ausgeht.

BUGATTI®
ITALY

Ricette al caffè

DIVA



Crema al mascarpone / Mascarpone Cream / Crème au Mascarpone / Mascarpone-Crème

*

Baci di dama / Dama kisses / Bisets de Dame / Damenküsse

*

Budino al caffè / Coffee pudding / Crème renversée au café / Espresso-Pudding

*

Tiramisù

*

Mousse al caffè / Coffee Mousse / Mousse au café / Kaffee-Mousse

dIvA



the spirit of coffee

design_starsmilano / andreas seegatz

BUGATTI
ITALY



BUGATTI®
ITALY

authentic



notte bianca



hot rosso



mela verde



black night



crema



giallo



orange



lilla



Il vero gusto del caffè espresso anche a casa. Godetevi l'autentica esperienza di un caffè preparato in maniera perfetta. Con la tecnica innovativa di Diva i vostri desideri non hanno limiti. Che usiate caffè in polvere o in cialde, che vogliate un cappuccino o un latte macchiato, Diva è pronta a soddisfare ogni esigenza. Come nei bar italiani, le tazze vengono poste sulla parte superiore della macchina per essere scaldate. Il serbatoio per l'acqua è integrato elegantemente nel design e il sistema anti-goccia Bugatti Drop System fa sgorgare dalla caldaia acqua sempre nuova.

Enjoy the real taste of espresso coffee, authentically prepared at home. Whether you use ground coffee or coffee Pods. Hence me putting initial cap on Pods, whether you want cappuccino or latte macchiato, Diva's innovative technique allows you to enjoy your coffee just the way you like it. Heat cups on the warm plate on the top of the machine, just like in the Italian bars. The unique Bugatti Drop System ensures fresh water flows from the design-integrated tank to guarantee the perfect cup of coffee, every time.

Le goût authentique du café espresso dans votre maison. Déguster ce café préparé de la meilleure façon. Avec la technique innovante de Diva, vos désirs n'ont plus de limite. Que vous souhaitiez un café moulu, un espresso avec une dosette, ou bien un véritable cappuccino, Diva saura satisfaire toutes vos exigences. Comme dans les bars Italiens, les tasses seront conservées au chaud sur la partie supérieure prévue à cet effet. Le distributeur d'eau est élégamment intégré dans le design et un système anti-gouttes Bugatti Drop System permet un débit toujours renouvelé d'eau chaude.

Echtes Espresso - Feeling für Zuhause. Genießen Sie das wahre Erlebnis eines perfekt zubereiteten Kaffees. Mit der innovativen Technik von Diva sind Ihren Neigungen keine Grenzen gesetzt. Ob Kaffepulver oder Pads, aufgeschäumte Milch, Cappuccino oder Latte macchiato, Diva ist auf alles vorbereitet. Wie bei den Vorbildern in den italienischen Bars, werden die Tassen auf dem Top der Maschine abgestellt und vorgewärmt. Der Wassertank ist elegant im Design integriert und das Bugatti Drop System lässt den Kaffee immer wieder mit neuem Wasser zubereiten.



Con cialda /
Coffee-pods ready
avec doses /
capsules / mit
Einzelportions-pads

Con caffè in
polvere / Coffee-
powder ready /
avec café moulu /
mit Kaffepulver

Espresso per 1
o 2 / Espresso for
1 or 2 / espresso
pour 1 ou 2 / Espresso
für 1 oder 2

Vapore per
cappuccino e tè
/ Steam function
cappuccino & tea
/ Vapeur pour
cappuccino et tea
Dampf Funktion für
Cappuccino und Tee

Serbatoio acqua
integrato nella
forma / Design-inte-
grated water tank /
Réservoir d'eau inte-
gree dans les design
/ design-integrierter
Wassertank

Piano d'appoggio
scalda tazze /
Storage and pre-
heating for cups /
Plan d'appui chauffe-
tasses / Abstell- und
Wärmfläche für
Tassen

Mascarpone cream

Ingredienti per 4 persone: 200 gr. di Mascarpone, 1 tazzina di caffè, 200 gr. di zucchero, 3 tuorli d'uovo.

Preparazione: In una terrina sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero. Aggiungere il mascarpone e versarvi il caffè. Mescolare amalgamando il tutto. Una volta che il composto sarà uniforme mettere la zuppiera in frigorifero. Servire in un piattino con dei biscotti secchi aggiungendo del cacao in polvere.

Ingredients for 4 people: 200g of Mascarpone cheese, 1 cup of coffee, 200 g of sugar, 3 eggs.

Preparation: Place 3 egg yolks and sugar in a mixing bowl and beat until creamed. Add the mascarpone and coffee. Blend the mixture thoroughly, then place in refrigerator. Serve cold on small plates with dry biscuits and a light dusting of cocoa.

Ingédient pour 4 personnes: 200 gr. de mascarpone, 1 petite tasse de café, 200 gr. de sucre, 3 jaunes d'œufs.

Préparation: A l'intérieur d'une terrine, remuer les jaunes d'œufs avec le sucre. Rajouter le mascarpone et verser le café. Mélanger le tout, jusque atteindre une crème uniforme. Déposer la terrine dans le réfrigérateur. Servir dans un plat dessert avec des biscuits secs et sou poudrer avec du cacao en poudre.

Zutaten für 4 Personen: 200 gr. Mascarpone, 1 Tasse Espresso-Kaffee, 200 gr. Zucker, 3 Eier.

Zubereitung: in einer Schüssel die Eigelb mit dem Zucker verrühren. Mascarpone und Kaffee hinzufügen und rühren, bis eine einheitliche Crème entsteht. Die Schale kühl stellen. Auf einem kleinen Teller mit Biscuit-Keks servieren und etwas Kakaoapulver darüber streuen.



Baci di dama

Ingredienti per 4 persone: Amaretti, 250 gr. di Mascarpone, caffè, 20 gr. di zucchero, zucchero a velo, farina di cocco.

Preparazione: Inserire tra un amaretto e l'altro la crema di mascarpone precedentemente zuccherata. Servire in un piattino bagnato di caffè e coprire con una leggera spolverata di zucchero a velo e farina di cocco.

Ingredients for 4 people: Amaretti biscuits, 250 g of Mascarpone, coffee, 20 g of sugar, icing sugar, shredded coconut.

Preparation: Add sugar to the mascarpone cream and spread between 2 Amaretti biscuits. Serve on small plates drizzled with coffee and topped with a light dusting of icing sugar and shredded coconut.

Ingredient pour 4 personnes: Macarons, 200 gr. de mascarpone, 20 gr. de sucre, Sucre en poudre, Farine de poulet.

Préparation: Rajouter entre deux macarons la crème de mascarpone déjà sucrée. Servir dans un plat dessert baigné de café et recouvrir avec une couche légère de sucre en poudre et de farine de poulet.

Zutaten für 4 Personen: Amaretti, 250 gr. Mascarpone, Espresso-Kaffee, 20 gr. Zucker, Puderzucker, Kokosstreusel.

Zubereitung: Zwischen je zwei Amaretto-Kekse eine Schicht des zuvor gezuckerten Mascarpone streichen. Auf einem kleinen, mit Espresso-Kaffee genässen Teller servieren und mit etwas Puderzucker und Kokosstreusel bestreuen.

Budino al caffè

Ingredienti per 4 persone: 3 tazze di panna liquida, 2 tazzine di caffè forte, 2 cucchiaini di fecola di farina gialla (maizena), 4 uova, 1/2 bicchiere di liquore secco, panna montata, cacao amaro in polvere.

Preparazione: Amalgamare bene la panna con il caffè e la maizena. Porre sul fuoco a fiamma lenta, portare ad ebollizione e mescolare per tre minuti circa. Togliere dal fuoco, aggiungere 4 tuorli d'uovo battuti, mescolare bene, rimettere sul fornello per 1-2 minuti e poi lasciare raffreddare. Al composto vanno quindi unite le chiare delle uova battute a neve. Dopo quest'ultima operazione, porre il tutto in uno stampo intinto di liquore. Lasciare riposare e gelare in frigorifero. Al momento di servire, guarnire con panna montata a piacere e una spolverata di cacao.

Ingredients for 4 people: 3 cups of liquid cream, 2 cups of Espresso coffee, 2 dessert spoons of corn-flour, 4 eggs, 1/2 a cup of brandy, whipped cream, cocoa powder.

Preparation: Combine the liquid cream with the coffee and corn-flour and mix well. Heat over a low flame and boil for 3 minutes, stirring constantly. Remove from heat and add 4 egg yolks (separated and beaten), mixing well. Heat for a further 1-2 minutes on a low flame, then leave to cool. Beat egg whites until creamed then add to the fully cooled mixture. When thoroughly combined pour the final mixture into a baking tray containing the brandy. Leave to rest and set in the refrigerator. Serve with whipped cream and a dusting of cocoa.

Ingredient pour 4 personnes: 3 tasses de crème liquide, 2 petites tasses de café fort, 2 cuillères de fécule de farine jaune, 4 œufs, 1/2 verres de liqueur secs, Crème montée, Cacao amer en poudre.

Préparation: Mélanger la crème avec le café et la fécule. Ebouillanter et mélanger pendant trois minutes à peu près. Rajouter 4 jaunes d'œufs battus, mélanger, ébouillanter pendant deux minutes et laisser refroidir. Rajouter les blancs d'œufs montés. Verser la crème renversée dans un moule trempé de liqueur. Déposer et refroidir dans le réfrigérateur. Servir avec la crème montée désirée et sou poudrer avec de la poudre de cacao.

Zutaten für 4 Personen: 3 Tassen flüssige Sahne, 2 Tassen starker Espresso-Kaffee, 2 Esslöffel Maismehl, 4 Eier, 1/2 Glas trockener Likör (Marsala o.ä.), Schlagsahne, Kakaopulver

Zubereitung: die flüssige Sahne gut mit dem Kaffee und dem Maismehl vermischen. Bei niedriger Flamme zum Kochen bringen und circa drei Minuten rühren. Vom Feuer nehmen, 4 geschlagene Eigelbe hinzufügen, gut mischen, für 1-2 Minuten wieder auf der Herdflamme erhitzen, dann abkühlen lassen. Nun die steif geschlagenen Eiweiße unterheben. Am Schluss das Ganze in eine mit Likör bestrichene Form gießen. Im Kühlschrank ruhen und erkalten lassen. Zum Servieren nach Belieben mit Schlagsahne garnieren und mit etwas Kakao bestreuen.



Tiramisù Тирамису

Ingredienti per 4 persone: 200 gr. di Savoiardi, caffè, 60 gr. di zucchero + 1 cucchiaino per il caffè, 250 gr. di mascarpone, 3 uova, sale, scaglie di cioccolato e cacao amaro in polvere.

Preparazione: Preparare il caffè, zuccherarlo e lasciarlo intiepidire. Montare i tuorli delle uova insieme a metà dello zucchero e ottenere un composto cremoso. Lavorare il mascarpone con uno sbattitore e unire il composto di uova. Montare gli albumi a neve con un pò di sale e la restante metà dello zucchero. Unirli poco alla volta al composto di mascarpone ottenendo così la crema del Tiramisù. Bagnare i savoiardi nel caffè. Stendere poi in un recipiente uno strato di savoiardi, ricoprirli con uno strato di crema al mascarpone; spolverizzare la superficie di cacao amaro e seguire lo stesso procedimento per il secondo strato. Infine spolverizzare con abbondante cacao e aggiungere una manciata di scaglie di cioccolato. Riporre in frigo per qualche ora.

Ingredients for 4 people: 200 g Savoiardi biscuits, coffee, 60 g of sugar + 1 teaspoon for the coffee, 250 g of Mascarpone cheese, 3 eggs, salt, chocolate pieces and cocoa powder.

Preparation: Prepare the coffee (espresso), add teaspoon of sugar and leave to cool. Separate the eggs and beat yolks together with half of the sugar until fully creamed. Whip the mascarpone, slowly adding the creamed egg yolk mixture. Cream the egg whites along with a little salt and the remaining sugar. Add this gradually to the mascarpone mixture, mixing well, to achieve the Tiramisù cream. Douse the Savoiardi biscuits in coffee. Place a layer of Savoiardi at the base of a serving tray, then cover them thoroughly with a layer of the Tiramisù cream. Dust this with a layer of cocoa powder, then follow the same procedure to add a second layer. To finish, dust generously with cocoa and sprinkle with chocolate pieces. Leave to set in the fridge for several hours.

Ingredient pour 4 personnes: 200 gr. de Boudoirs, Café sucré, 60 gr. de sucre, 250 gr. de mascarpone, 3 œufs, Sel, Pépites de chocolat, Poudre de Cacao amer.

Préparation: Préparer le café et le laisser tiédir. Batre les jaunes d'œufs avec un demi sucre, pour obtenir une pâte onctueuse. Batre le mascarpone et le rajouter à cette pâte. Batre les blancs d'œufs avec un peu de sel et un demi sucre. Verser doucement à la pâte du mascarpone. Baigner les boudoirs dans du café. Déposer dans une terrine une nappe composée de boudoirs, recouvrir avec une nappe de crème au mascarpone ; couvrir cette surface avec le cacao en poudre et répéter la même opération pour la deuxième nappe. A la fin couvrir avec cacao en poudre et pépites de chocolat. Laisser refroidir quelques heures dans le réfrigérateur.

Zutaten für 4 Personen: 200 gr. Biskuitkekse, Espresso-Kaffee, 60 gr. Zucker (und 1 Esslöffel für den Kaffee), 250 gr. Mascarpone, 3 Eier, Salz, Schokoladenraspel, Kakaopulver

Zubereitung: Espresso-Kaffee vorbereiten, zuckern und abkühlen lassen. Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers zu einer cremigen Masse verrühren. Den Mascarpone mit einem Rührgerät cremig schlagen und das Ei-Zucker-Gemisch hinzufügen. Die Eiweiße mit ein wenig Salz und dem Rest des Zuckers steif schlagen. Nach und nach unter den Mascarpone heben, um die fertige Crème für das Tiramisù zu erhalten. Die Biskuitkekse mit dem Kaffee benetzen. Anschließend den Boden einer Schale mit den Biskuitskeksen belegen und mit der Mascarpone-Crème bedecken. Die Oberfläche mit Kakaopulver bestreuen und darauf eine zweite Schicht in gleicher Weise hinzufügen. Am Schluss mit reichlich Kakaopulver bestreuen und nach Belieben Schokoraspel dazu geben. Einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.



Mousse al caffè

Ingredienti per 4 persone: 20 cl. di latte, 20 cl. di caffè, 40 gr. di zucchero, 400 gr. di mascarpone, 10 gr. di colla di pesce, 3 tuorli d'uovo, panna montata.

Preparazione: Lavorare i 3 tuorli con lo zucchero, aggiungere il latte caldo e fare addensare la crema a fuoco moderato continuando a mescolare. Unire il caffè e la colla ammorbidita. Incorporare il mascarpone, versare in una coppa e porre in frigorifero per 3 ore. Servire con ciuffi di panna e qualche nocciola.

Ingredients for 4 people: 200 ml of hot milk, 200 ml of coffee, 40 g of sugar, 400 g of mascarpone cheese, 10 g gelatine, 3 egg yolks, whipped cream.

Preparation: Combine the 3 eggs yolks with the sugar and mix well. Add hot milk and thicken the creamy mixture over a moderate heat, stirring constantly, gradually adding in the coffee and softened gelatine. Once the mixture has cooled a little add the mascarpone, pour into a cup and leave to set in the refrigerator for 3 hours. Serve with tufts of whipped cream and a few hazelnuts.

Ingredient pour 4 personnes: 20 cl de lait, 40 gr de sucre 400 gr. de mascarpone, 10 gr. de colle du poisson, 3 jaunes d'œufs, Crème montée.

Préparation: Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre, rajouter le lait chaud et faire épaissir la crème sur feu doux. Remuer le café, la colle, le mascarpone, verser dans une calotte et laisser refroidir trois heures dans le réfrigérateur. Servir avec la crème montée et quelques noisettes.

Zutaten für 4 Personen: 20 cl. Milch, 20 cl. Kaffee, 40 gr. Zucker, 400 gr. Mascarpone, 10 gr. Blattgelatine, 3 Eigelb, Schlagsahne

Zubereitung: die 3 Eigelbe mit dem Zucker mischen, die warme Milch dazu geben und bei mittlerer Flamme unter ständigem Rühren steif werden lassen. Den Kaffee und die eingeweichte Blattgelatine hinzufügen: Den Mascarpone unterheben, die Mousse in eine Schale füllen und für drei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Mit Schlagsahnehäubchen und einigen Haselnüssen servieren.



Ricette con il tè

VERA



MingCha Tè e Tisane / MingCha tea / MingCha Thé / MingCha Tee und Kräutertee

*

Minestra di riso e verze / Rice, Savoy and Green Tea Soup / Riz, Chou et Soupe au thé vert / Wirsing-Reis-Suppe

*

Riso, salmone e tè verde / Rice, Salmon and Green Tea / Riz, saumon et thé vert /
Reis, Lachs und grüner Tee

*

Cocktail al tè verde / Green Tea Cocktail / Cocktail au thé vert / Cocktail mit grünem Tee



Vera hi-tech

design_starsmilano / andreas seegatz

Vera accompagna con eleganza e sapienza tecnologica i momenti del relax. E' composto da un corpo estraibile e da una base che fornisce energia e alimenta la batteria del display. L'inserimento a 360° sulla base permette un uso facilitato da qualsiasi posizione. L'apertura del coperchio funziona con una leggera pressione. Dotata di uno speciale controllo elettronico della temperatura, permette di raggiungere il grado desiderato di ebollizione dell'acqua, garantisce un riscaldamento omogeneo e ottimale per la preparazione di ogni bevanda calda. Il display è integrato nel manico, la visualizzazione delle funzioni avviene con una semplice tocco. Tra le funzioni il timer regola la durata del funzionamento dell'apparecchio e può stabilire anche l'orario di accensione del bollitore per programmare gli orari preferiti per le pause del tè o del caffè. E grazie alla funzione orologio, visualizzare l'ora. L'intelligente ed elegante forma a cono consente un notevole risparmio energetico e la massima efficienza termica. La sua capacità massima è di 1750 ml. Il display è provvisto di sistema di sicurezza termica che evita e previene il surriscaldamento del bollitore.

BUGATTI®
ITALY

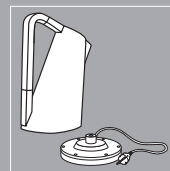


BUGATTI
ITALY

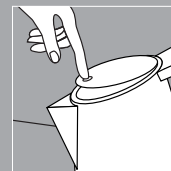
Vera complements your relaxation time, with elegance and technical innovation. It comprises of a detachable body, and a base that supplies energy and feeds the display battery. The 360° connection to the base permits easy use from any position. The lid opens with a light press. A special electronic control equipped with all functions allows the kettle to reach the desired water temperature (between 45°C e 100°C), and guarantees consistent and efficient heating for the preparation of every hot drink. The display is integrated into the handle, and shows functions with a simple touch. Functions include a self-timer that sets and regulates the activation of the kettle and that can be easily programmed to be ready in time for coffee and tea breaks. And thanks to the clock function, it also shows the current time. The intelligent and elegant cone shaped design makes use of the latest technological research in order to achieve a substantial energy saving and the maximum level of thermal efficiency. Its maximum capacity is 1750 ml. The display is also equipped with a protective thermal security system that prevents the kettle from overheating.

Vera avec son élégance et son savoir technologique vous accompagnera dans tous vos moments de repos. Elle est composée d'un corps extractible et d'une base qui fournit l'énergie pour l'alimentation de la batterie de l'écran. La pose sur la base à 360° permettra un usage facile dans toutes les positions. L'ouverture du couvercle se réalise par une légère pression. Dotée d'un contrôle électronique spécial pour chacune des fonctions, qui vous aidera pour sélectionner le degré de température d'eau désiré (entre 45° et 100° C), vous garantissant également un réchauffement optimal et homogène pour la préparation de toutes boissons chaudes. L'écran est intégré dans la poignée, la visualisation des fonctions se réalise par une simple pression. A l'intérieur des fonctions, le timer minuteur régulera et stabilisera l'horaire de la bouilloire pour programmer vos pause café ou thé. La fonction Horloge vous indiquera l'heure. La forme conique, élégante et très tendance ainsi que l'utilisation des dernières techniques permettront un gain d'énergie tout en vous assurant un efficacité thermique maximum. La capacité maximum est de 1750 ml. L'écran est également doté d'un système de sécurité thermique qui vous préviendra et vous évitera toutes surchauffes de la bouilloire.

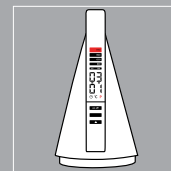
Vera begleitet Ihre kostbaren Momente der Entspannung mit Eleganz und technologischer Raffinesse. Vera besteht aus einer entnehmbaren Karaffe und einer Basis, die für die Energieversorgung und der Ladung der Batterien für das Display zuständig ist. Die Karaffe kann frei, 360°, auf die Basis gesetzt werden und gewährleistet so eine einfache und ergonomische Handhabung. Durch einen einfachen Druck auf den Deckel der Karaffe kann dieser geöffnet werden. Vera ist mit einem elektronischen Kontrollsystem ausgestattet, das jede gewünschte Temperatur zwischen 45°C und 100°C präzise steuert und eine homogene Erhitzung des Wassers für die Zubereitung der gewünschten Getränkeart garantiert. Das Display für die Funktionssteuerung ist im Griff integriert, die einzelnen Funktionen werden mit einem einfachen Tastendruck aufgerufen. Die Funktion des Timers erlaubt die Programmierung und Aktivierung des Wasserkochers zu bestimmten Zeiten, z.B. zu Tee- oder Kaffeepausen. Ausserdem kann die Uhrzeit angezeigt werden. Die intelligente und elegante, konisch zulaufende Form der Karaffe, gepaart mit einer Technik auf dem höchsten technologischen Stand, erzeugt eine beachtliche Reduzierung des Energieverbrauchs und größte thermische Effizienz. Das Aufnahmevermögen der Karaffe ist 1750ml. Das integrierte Sicherheitssystem gewährleistet den Schutz vor Überhitzung des Wasserkochers.



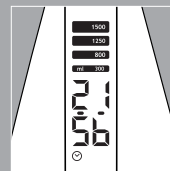
Base + corpo
/ Body + base /
corps + base /
Karaffe + Basis



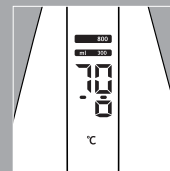
Apertura one-touch
/ one-touch
opening / ouverture
/ one-touch Öffnung



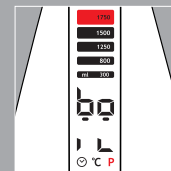
Design ergonomico
/ ergonomic
design



funzione timer
/ timer function /
fonction timeur /
Funktion Timer



funzione temperatura
/ temperature
function / fonction
température / Steuerung
Temperatur



Dispositivo di programmazione
/ program display

Tea

time

from MingCha tea



Genuine White Healthy Tea

Origine: Provincia di Fujian, Nord della Cina.

Character: Fresco per natura. Calmante. Foglie per infusione secche e fragranti. Rinfrescante e corposo. Dal retrogusto lenitivo e dissetante. Tè molto ricco di polifenoli con proprietà antiossidanti. Aiuta a ricostituire l'idratazione necessaria per l'organismo.

Infusione: Regolare la temperatura dell'acqua fino a 95° C. Mettere la dose di un cucchiaino tavola pieno di foglie in una teiera di circa 150 ml (adattare la quantità del tè in relazione al volume del contenitore). Versare l'acqua nella teiera, il tempo di infusione è di 2 minuti.

Seconda infusione 2 min 30 sec - terza infusione 4 min.

Origin: Northern Fujian Province, China.

Character: Cool by nature. Calming. Fragrant dry leaves and infusion. Fresh and mellow. Quenching and soothing aftertaste. Very rich in tea polyphenols that have anti-oxidizing properties. Help regulate water content in body.

Brewing: Set water temperature to 95° C. Put 1 table spoon full of tea leaves into a 150ml teapot (adjust the amount of tea proportionally if the volume changes). Pour the water into the teapot and brew it for 2 minutes.

2nd infusion 2 min. 30 sec - 3rd infusion 4 min.

Origine: Province Nord de Fujian, China.

Caractère: Bon par la nature. Calmant. Feuilles et infusion fragrant et sèches. Frais et fruité. Désaltérant et incroyable arrière-goût. Riche de polyphénols qui favorisent l'action antioxydant. Le thé régule la quantité d'eau dans le corps.

Préparation: Régler la température de l'eau à 95° degrés.

Mette une cuiller de thé dans une théière de 150 ml (ajuster la quantité de thé de manière proportionnelle si le volume change). Mettre l'eau dans la théière et laisser reposer 2 minutes.

Deuxième infusion 2 min. et 30 sec - troisième infusion 4 min.

Herkunft: Nördliche Fuji Provinz.

Charakter: von Natur aus frisch. Beruhigend. Trockene Blätter und Aufguss angenehm duftend. Erfrischend und vollmundig. Durst stillend und beruhigend im Nachgeschmack. Sehr reich an tee-eigenen Polyphenolen, die eine antioxidierende Wirkung haben. Hilft bei der Regulierung des Wasserhaushalts des Körpers.

Brühung: Wasser auf 95° Grad erhitzen. Einen Esslöffel der Blätter in eine Teekanne (150 ml) geben. Die Dosierung der Teeblätter ändert sich proportional zur Wassermenge. Das Wasser in die Kanne gießen und 2 Minuten ziehen lassen.

Zweite Brühung 2,5 Min.- dritte Brühung 4 Min.



Water temperature: 90°C. Brewing: 1 minute/ 2nd infusion 1 min 20 sec - 3rd infusion 1 min 50 sec.

Green Oolong tea. Cool. Relaxing. Reduce cholesterols. Flowery aroma.

Bohea Oolong tea. Warm. Energizing. Anti-obesity. Brisk texture.

Water temperature: 95°C. Brewing: 1 minute/ 2nd infusion 1 min 20 sec - 3rd infusion 1 min 50 sec.



Water temperature: 95°C. Brewing: 3 minute/ 2nd infusion 4 min - 3rd infusion 5 min.

Lapsang Oolong tea. Warm. Appetizing. Good for heart. Smoky aroma.

Phoenix Oolong tea. Neutral. Romantic. Aid digestion. Fuity taste.

Water temperature: 90°C. Brewing: 1 minute/ 2nd infusion 1 min 20 sec - 3rd infusion 1 min 50 sec.





Minestra di Riso e verze

Ingredienti per 4 persone: 400 gr. di cavolo verza, 200 gr. di riso integrale, 1/2 cipolla, 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, 2 lt. di tè verde di Java, olio, sale, pepe.

Preparazione: Affettare la verza, lavarla e scolarla. Tritare la cipolla, mettere il trito in una casseruola e farlo soffriggere con un pò d'olio; unire le verze, farle ben insaporire per qualche minuto, quindi versare l'infuso di tè. Far prendere l'ebollizione, salare, pepare e chiudere con un coperchio; abbassare la fiamma e continuare la cottura per circa un'ora. Versare nella minestra il riso, cuocere per circa un quarto d'ora, aggiungere il prezzemolo e togliere dal fuoco. Servire con il parmigiano.

Ingredients for 4 people: 400 g savoy cabbage, 200 g whole grain rice, 1/2 an onion, 2 teaspoons of grated parmesan cheese, 1 teaspoon of finely chopped parsley, 2 litres of Java green tea, oil, salt, pepper.

Preparation: Slice the savoy cabbage into pieces, rinse and dry. Chop the onion and then fry it lightly in oil in a saucepan. Add the savoy cabbage and allow it to simmer for a few minutes, then add the green tea. Bring to the boil, add salt and pepper, then cover with a lid. Reduce heat and simmer for about an hour. Add rice to the soup and cook for a further 15 minutes. Add parsley and remove from heat. Serve with Parmesan cheese.

Ingédients pour 4 personnes: 400 gr. De chou, 200 gr. De riz, 1/2 oignon, 2 cuillers de parmesan râpé, 1 cuiller de persil râpé, 2 l de thé vert, huile, sal, poivre

Préparation: couper le chou, laver et sécher. Couper l'oignon et la mettre dans une casserole avec huile et frire dans le brûleur et après de quelques minutes rajouter le thé vert. Laisser bouillir, rajouter le sal, le poivre et couvrir, baisser le brûleur et laisser bouillir pour une heure. Mettre le riz dans le soupe et laisser bouillir pour un quart d'heure, rajouter le persil et éteindre le feu. Servir avec parmesan.

Zutaten für 4 Personen: 400 gr. Wirsingkohl, 200 gr. Vollkornreis, 1/2 Zwiebel, 2 Esslöffel geriebenen Parmesan, 1 Esslöffel gehackte Petersilie, 2 Liter grüner Java-Tee, Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Den Wirsing in Scheiben schneiden, waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebel in Würfel schneiden und mit etwas Öl in einem Topf anbraten. Den Kohl hinzufügen und einige Minuten zusammen dünsten. Dann den Tee dazu geben. Zum Kochen bringen, salzen, pfeffern und bei niedriger Temperatur zugedeckt circa eine Stunde weiter köcheln lassen. Danach den Reis in die Suppe geben, ungefähr eine Viertelstunde kochen, anschließend die Petersilie darüber streuen und den Topf vom Herd nehmen. Mit Parmesan servieren.

Riso, salmone e tè verde

Ingredienti per 4 persone: 60 cl. di tè verde, 250 gr. di riso, 500 gr. di filetti di salmone, 1 porro, 2 cucchiaini di sesamo tostato, erba cipollina, 2 cucchiaini di salsa di soia.

Preparazione: Mettere il riso in pentola e coprire con una quantità doppia di acqua. Portare ad ebollizione, coprire e cuocere a fuoco moderato per 15 minuti. Scottare il salmone in una pentola aderente e tagliarlo a pezzetti. Tagliare l'erba cipollina. Mettere nei piatti il riso aggiungendo il salmone, l'erba cipollina, la salsa di soia. Coprire con il tè caldo e cospargere con semi di sesamo.

Ingredients for 4 people: 600 ml green tea, 250 g of rice, 500 g salmon filet, chives, 2 dessert spoons of toasted sesame seeds, 2 dessert spoons of soy sauce.

Preparation: Put the rice in a pot and cover with about twice the amount of water.

Bring to the boil, cover and cook at a moderate heat for 15 minutes. Brown the salmon in a non-stick pan and cut it into small pieces. Cut the chives. Serve the rice onto plates, then top with salmon, chives and soy sauce. Pour green tea over whole dish and sprinkle with sesame seeds.

Ingredients pour 4 personnes:

60 cl. de thé vert, 250 gr. de riz, 500 gr de filet de saumon, ciboulette, 2 cuillères de sésame grillé, 2 cuillères de sauce de soja.

Préparation: Mettre le riz dans une casserole et recouvrir d'une double quantité d'eau. Porter à ébullition, couvrir et faire cuire à feu doux pendant 15 minutes. Cuire le saumon dans une casserole anti-adhérente et le couper en morceaux. Couper le ciboulette. Servir dans les plats le riz en rajoutant le saumon, le ciboulette, la sauce de soja. Couvrir avec le thé chaud et parsemer de sésame.

Zutaten für 4 Personen: 60 cl grüner Tee, 250 gr. Reis, 500 gr. Lachsfilet, Schnittlauch, 2 Löffel geröstete Sesamkörner, 2 Löffel Sojasoße.

Vorbereitung: den Reis in einen Kochtopf geben und die doppelte Menge Wasser zufüllen. Sieden lassen, mit dem Topfdeckel abdecken und für 15 Minuten auf kleiner Flamme kochen. Den Lachs in einer antihafbeschichteten Pfanne anbraten und stückeln. Den Schnittlauch schneiden. Auf einen Teller den Reis geben, den Lachs, den Schnittlauch und die Sojasoße beifügen. Den noch warmen Tè über die Speise giessen und mit den Sesamkörnern bestreuen.





Cocktail al tè verde

Ingredienti per 1 persona: mezzo bicchiere di tè verde, spumante semi secco, succo di arancia.

Preparazione: Preparare un tè verde forte, lasciarlo raffreddare e aggiungere un quarto di spumante e un quarto di succo d'arancia. Servire con ghiaccio e una fetta di limone.

Ingredients for 1 person: ½ a glass of green tea, sparkling white wine (medium dry), orange juice.

Preparation: Make tea quite strong then leave to cool. When cold add a ¼ of a cup of sparkling white wine and a ¼ of a cup of orange juice.
Serve with ice and a slice of lemon.

Ingrédients pour 1 personne: ½ verre de thé vert, Mousseux demi-sec, Jus d'orange.

Préparation: Préparer du thé vert fort, le laisser refroidir et rajouter ¼ de mousseux et ¼ de jus d'orange. Servir avec de la glace et une tranche du citron.

Zutaten für 1 Person: ein halbes Glas grünen Tee, halbtrockenen Sekt, Orangensaft.

Zubereitung: einen starken grünen Tee vorbereiten und abkühlen lassen. Dann einen Viertelliter Sekt und dieselbe Menge Orangensaft hinzufügen. Mit Eiswürfeln und einer Scheibe Zitrone servieren.

Cocktail e frullati

VELA



Frullato al cioccolato / Italian choco-shake / Choco-Shake Italien / Schoko-Milchshake

*

Frullato Mora di rovo / Blackberry Shake / Cocktail de mûres des bois passées au mixeur / Waldbeeren-Shake

*

Frullato pollice verde / Green Thumb Shake / Cocktail vert passés au mixeur / Grüner-Daumen-Shake

*

Frappè delizia / Delicious Shake / Milk-shake Délice / Genießer-Frappé

*

Sorbetto al limone / Lemon Sorbet / Sorbet au citron / Zitronen-Sorbet

Tre sono le velocità selezionabili bassa 1, media 2 e alta 3.

La funzione impulso permette di implementare con un semplice tocco la massima velocità.

La forma a cono garantisce una migliore movimentazione del cibo durante la frullatura, consentendo una più comoda introduzione degli ingredienti dal foro centrale del coperchio superiore anche quando il frullatore è in movimento. La caraffa può essere riposta nella propria sede in qualsiasi posizione, anziché doverla bloccare alla base avvitandola. La caraffa, in vetro stampato e di ottimo spessore con indicazione esterna del contenuto, arriva a contenere cibo da frullare fino a 1.5 litri. Le lame sono realizzate con il migliore acciaio e conformate per garantire un'ottima miscelatura degli ingredienti. E' inoltre possibile tritare il ghiaccio. Il coperchio è provvisto di un bicchiere dosatore con indicazione di livello in policarbonato che è fissato con un aggancio a baionetta. Quando fissato può essere utilizzato come pomolo per estrarre il coperchio dalla caraffa e per dosare gli ingredienti all'interno della caraffa.

the best is in the mix

design_starsmilano / andreas seegatz



Vela

BUGATTI®
ITALY



BUGATTI®
ITALY

authentic



notte bianca



hot rosso



black night



lilla



crema



mela verde



giallo



orange

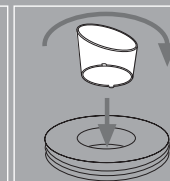
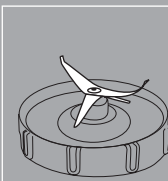
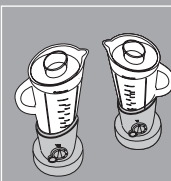


Choose from three speed settings of low, medium and high, or use the pulse function, for instant maximum speed. The unique conical design of the mixing jar guarantees food moves about easily for perfect blending, while allowing you to introduce ingredients through the lid, from the filler cup. The jar can be stored on the power base in many different positions without the need to lock it on the base. The reinforced clear glass mixing jar features contents marks on both sides and can blend up to 1,5 litres (50oz) at a time. The high quality solid steel blades are uniquely designed to mix ingredients powerfully. Ice can be crushed in an instant. The lid features a polycarbonate filler cup with level marks to pour exact amounts of ingredients into the glass jar. The cup can be bayonet locked into place to form a knob to lift the lid.

Trois vitesses de rapidité possible. 1 lente, 2 moyenne, 3 rapide. La fonction impulse permet une accélération par un simple appui sur la vitesse rapide. La forme conique permet un meilleur mouvement, offrant une distribution parfaite. L'introduction des ingrédients est facilitée par l'ouverture centrale du couvercle, même lors votre appareil fonctionne. La carafe peut être reposé sur son support dans toutes les positions. Elle est fabriquée dans du verre trempé d'une épaisseur maximum avec une contenance de 1,5 L et avec les indications de graduations sur les faces externes. La lame est réalisée en acier de haute qualité et, est conforme pour garantir un mélange optimum des ingrédients ainsi que pour les glaçons. Le couvercle en polycarbonate présente l'aspect d'un verre doseur avec ses indications des diverses mesures se fixe avec un crochet à baïonnette. Quand il est fixé, vous pouvez l'utiliser comme poignée pour extraire le couvercle de la carafe en verre mais également pour le dosage des ingrédients à verser dans la carafe.

Die Pulse Taste gewährleistet, den Mixer mit der maximalen Geschwindigkeit zu starten, oder im Mixbetrieb zu beschleunigen. Die konische Form der Karaffe garantiert eine bessere Durchmischung der Speisen beim Mixen und das vereinfachte Zuführen von Nahrungsmitteln im Mixbetrieb durch den Deckel. Die Karaffe kann einfach und sicher ohne zu schrauben in verschiedenen Positionen in die Basis gesetzt werden. Die Karaffe ist aus starken Pressglas mit rundherum sichtbarer Skala gefertigt. Der im Betrieb nutzbare Inhalt beträgt 1,5l. Die von Bugatti entwickelten Edelstahlmesser sind auch zum Crushen von Eis geeignet und natürlich wie auch alle anderen abnehmbaren Teile spülmaschinenfest. Der mit einer feinen Skala ausgestattete Messbecher ist im Deckel integriert und mit einem Schnellverschluss fixiert. So dient er als Griff für den Deckel, kann aber schnell entnommen werden.

pulse
1 2 3



Velocità / Pulse
Starter

Migliore
movimentazione /
Form V

Posizione libera
della caraffa / Left
- right hand / toutes
les positions / Freier
Einsatz der Karaffe

Le lame nel miglior
acciaio / Solid
18/10 steel blades
/ La lame en acier
Edelstahlmesser

Bicchiere dosatore
/ Filler cup / Doseur
/ Messbecher

Spatola / Stir stick /
Spachtel

Italian choco - shake

Ingredienti per 1/2 persone: 2 cubetti di ghiaccio, 100 gr. di cioccolato fondente, 2 tazze di latte, 2 cucchiaini di zucchero, 2 tazzine di caffè espresso, 1 pizzico di cannella.

Preparazione: Tritare il ghiaccio nel frullatore.

Unire il resto degli ingredienti e frullare per 45 secondi.

Versare in bicchieri e servire con una spolverata di cannella.

Ingredients for 1 or 2 people: 2 ice cubes, 100 g dark chocolate, 2 cups of milk, 2 teaspoons of sugar, 2 serves of espresso coffee, a pinch of cinnamon.

Preparation: Crush ice in a blender. Add all other ingredients and blend for a further 45 seconds. Pour into glasses and serve with a pinch of cinnamon.

Ingrédients pour 1/2 personnes: 2 petits cubes de glace, 100 gr. de chocolat fondant, 2 tasses de lait, 2 petites cuillères de sucre, 2 petites tasses de café, 1 pincée de cannelle.

Préparation: Hacher la glace dans le mixeur pendant 45 secondes. Verser dans des verres et saupoudrer avec de la cannelle.

Zutaten für 1-2 Personen: 2 Eiswürfel, 100 gr. bittere Schokolade, 2 Tassen Milch, 2 Teelöffel Zucker, 2 kleine Tassen Espresso-Kaffee, 1 Prise Zimt.

Zubereitung: die Eiswürfel im Mixer zerkleinern, die übrigen Zutaten hinzufügen und 45 Sekunden mixen. In ein Glas geben und mit etwas Zimt servieren.





BUGATTI®
ITALY

Frullato Mora di rovo

Ingredienti per 1/2 persone: 250 gr. di Yogurt, succo di limone, 2 cucchiaini di zucchero, 200 gr. di more, 1 bicchiere di ghiaccio tritato, un bicchierino di brandy.

Preparazione: Spremere il limone e conservarne il succo. Lavare le more rapidamente in acqua fredda e lasciarle asciugare su un canovaccio. Mettere in un tegamino lo zucchero, leggermente bagnato con un poco d'acqua, portare a ebollizione e farlo sciogliere, formando uno sciroppo liquido. Mettere le more in una ciotola, aggiungere il succo di limone e lo sciroppo dello zucchero lasciando macerare per circa 20 minuti. Tritare un cubetto di ghiaccio nel frullatore alla posizione "ice". Unire le more e il resto degli ingredienti e frullare per quaranta secondi a massima velocità. Versare in bicchieri alti, decorare con qualche mora e un pò di panna montata. Servire con cannuccia.

Ingredients for 1 or 2 people: 200 g of Yogurt, lemon juice, 2 teaspoons of sugar, 200 g of blackberries, 1 glass of crushed ice, a shot glass of brandy.

Preparation: Squeeze a lemon and save the juice. Wash the blackberries quickly in cold water and leave to dry on a paper towel. Put the sugar in a pan and wet down with a little water. Bring to the boil to make a liquid syrup. Put the blackberries in a mixing bowl, add the lemon juice and sugar syrup, and leave to marinate for around 20 minutes. Crush ice in the blender setting it to the "ice" setting. Add the blackberries and all other ingredients and mix in the blender for 40 seconds at the highest speed setting. Pour into high glasses, and top with a few blackberries and a little whipped cream. Serve with a straw.

Ingédients pour 1 / 2 personnes: 250 gr. de yogourt, Jus de citron, 2 petites cuillères de sucre, 200 gr. des mûres, 1 verre de glace haché, 1 petit verre de brandy.

Préparation: Presser un citron et conserver le jus. Laver les mûres dans de l'eau froide et les laisser sécher sur un torchon. Mettre dans une casserole le sucre, légèrement baigné avec un peu d'eau, le faire bouillir et le laisser fondre, formant un sirop liquide. Mettre les mûres dans une écuelle, rajouter le jus de citron et le sirop de sucre, le laissant macérer pendant 20 minutes. Hacher un petit cube de glace dans le mixeur à la position « ice ». Rajouter les mûres et les autres ingrédients et fouetter très énergiquement pendant 40 secondes à la vitesse maximale. Verser dans des verres hauts, décorer avec quelques mûres et un peu de crème chantilly. Servir avec une paille.

Zutaten für 1-2 Personen: 250 gr. Joghurt, Zitronensaft, 2 Teelöffel Zucker, 200 gr. Waldbeeren, 1 Glas zerkleinerte Eiswürfel, ein kleines Glas Brandy

Zubereitung: Saft aus einer Zitrone pressen. Die Waldbeeren kurz mit kaltem Wasser abspülen und aus einem Leinentuch abtropfen lassen. Den Zucker in einem kleinen Topf mit wenig Wasser zum Kochen bringen, bis er schmilzt und zu einem flüssigen Sirup wird. In einer Schüssel die Waldbeeren, den Zitronensaft und den Zuckersirup zusammenfügen und 20 Minuten durchziehen lassen. Im Mixer mit der Funktion „Ice“ einen Eiswürfel zerkleinern. Die Waldbeeren und die übrigen Zutaten hinzufügen und bei der höchsten Geschwindigkeitsstufe 40 Sekunden lang mixen. In hohe Gläser gießen, mit ein paar Waldbeeren und Schlagsahne garnieren und mit einem Strohhalm servieren.

Frullato pollice Verde

Ingredienti per 1/2 persone: 4 cl. di succo di carota, 4 cl. di succo di pomodoro, 1 gambo di sedano, 50 gr. di cetriolo, 1 cucchiaino di tabasco, 1 rametto di menta fresca, 2 cucchiari di yogurt bianco.

Preparazione: Tagliare a pezzettoni il sedano e il cetriolo. Mettere tutti gli ingredienti nel frullatore e mixare alla massima potenza.

Servire in un bicchiere da aperitivo.

Ingredients for 1 or 2 people: 40 ml of carrot juice, 40 ml of tomato juice, 1 celery stick, 50 g cucumber, 1 teaspoon of tabasco sauce, fresh mint, 2 dessert spoons of natural yogurt.

Preparation: Cut the cucumber and celery into small pieces. Put all ingredients into the blender and mix at the highest speed setting. Serve in a cocktail glass.

Ingrédients pour 1/2 personnes: 4 cl. de jus de carotte, 4 cl. de jus de tomate, 50 gr. de concombre, 1 branche de céleri, 1 cuillère de Tabasco, 1 branche de menthe fraîche.

Préparation: Couper en morceaux le céleri et le concombre. Mettre tous les autres ingrédients dans le mixeur et fouetter à la vitesse maximale.

Servir dans un verre d'apéritif.

Zutaten für 1-2 Personen: 4 cl. Karottensaft, 4 cl. Tomatensaft, 1 Stange eines Stangenselleries, 50 gr. Gurke, 1 Teelöffel Tabasco, 1 Zweig frische Minze, 2 Esslöffel Naturjoghurt

Zubereitung: den Stangensellerie und die Gurke in Stücke schneiden. Alles Zutaten in den Mixer geben und auf höchster Stufe mixen. In einem Aperitif-Glas servieren.



Frappè Deliziosa

Ingredienti per 2 persone: 6 cucchiari di gelato alla vaniglia, 1 bicchiere di latte freddo, 1 cucchiaino di zucchero, biscotti.

Preparazione: Versare il gelato, il latte e lo zucchero nel frullatore e shakerare per 30 secondi a velocità media. Versare in bicchieri alti, decorare con qualche biscotto e servire con cannuccia.

Ingredients for 1 or 2 people: 6 scoops of vanilla ice-cream, 1 glass of cold milk, 1 teaspoon of sugar, sweet biscuits.

Preparation: Put the ice-cream, milk and sugar in the blender and mix for 30 seconds at medium speed. Pour into high glasses, decorate with a few sweet biscuits and serve with a straw.

Ingrédients pour 2 personnes: 6 cuillères de glace à la vanille, 1 verre de lait froid, 1 petite cuillère de sucre Biscuits.

Préparation: Verser la glace, le lait et le sucre dans le mixeur et secouer pendant 30 secondes à vitesse moyenne. Servir dans des verres hauts, décorer avec quelques biscuits et servir avec une paille.

Zutaten für 2 Personen: 6 Esslöffel Vanilleeis, 1 Glas kalte Milch, 1 Teelöffel Zucker, Kekse.

Zubereitung: das Vanilleeis, die Milch und den Zucker 30 Sekunden bei mittlerer Geschwindigkeitsstufe mixen. In hohe Gläser geben, mit einigen Keksen garnieren und mit einem Strohhalm servieren.

Sorbetto al Limone

Ingredienti per 2 persone: 2 limoni grossi, 100 gr. di zucchero, 1 lt. d'acqua, 1 albume d'uovo.

Preparazione: Spremere i limoni, raccogliere il succo in una caraffa e unire 1 litro d'acqua. Versare il liquido in una casseruola, aggiungere la scorza grattugiata di un limone e lo zucchero. Sgusciare l'uovo, montare l'albume a neve e unirlo agli altri ingredienti. Trasferire la casseruola sul fuoco e portare a ebollizione, rimestando; appena formerà delle bollicine in superficie, toglierlo dal fuoco e lasciarlo raffreddare. Quindi trasferirlo in piccole vaschette per cubetti di ghiaccio e metterlo nel freezer. A consolidamento avvenuto, mettere i dadi nel frullatore, riducendoli in crema. Incorporare alla crema un albume montato a neve e mettere nuovamente il composto nel freezer per circa 30 minuti, in modo che si consolidi ancora un pò. Servire in coppette guarnendo con una fettina di limone.

Ingredients for 1 or 2 people: 2 large lemons, 100 g of sugar, 1 litre of water, 1 egg white.

Preparation: Squeeze the lemons, pouring the juice into a carafe along with 1 litre of water. Pour liquid into a saucepan, adding the rind of one lemon and the sugar. Separate the egg and beat the egg white until it mounts. Add this to the other ingredients, then put the saucepan on the stove and the mixture bring to the boil, stirring well. As soon as bubbles appear remove from heat and leave to cool. Spoon into an ice-cube tray and put into the freezer. Once frozen, put the cubes in the blender and blend until they become a cream. Add another whipped egg white and then place the mixture back in the freezer for around 30 minutes until it sets again. Serve in small cups garnished with a slice of lemon.

Ingrédients pour 2 personnes: 2 gros citrons, 100 gr. de sucre, 1 l. d'eau, 1 blanc d'œuf.

Préparation: Presser les citrons et mettre le jus dans une carafe en rajoutant un litre d'eau. Verser dans une casserole, rajouter le zest râpé du citron et le sucre. Glisser l'œuf, battre le blanc et rajouter aux autres ingrédients. Déplacer la casserole sur le feu et faire bouillir jusqu'à formation de petites bulles sur la surface, puis laisser refroidir. Servir dans des petites cuvettes pour les cubes de glace et les positionner dans le freezer. Après consolidation des petits cubes dans le mixeur, les transformant en une crème. Rajouter à la crème un blanc d'œuf et mettre à nouveau dans le freezer pendant 30 minutes. Servir dans des coupelles en décorant avec une tranche de citron.

Zutaten für 2 Personen: 2 grosse Zitronen, 100 gr. Zucker, 1 lt. Wasser, 1 Eiweiß.

Vorbereitung: die Zitronen ausdrücken, den Saft in eine Karaffe geben und 1 Liter Wasser beifügen. Die Flüssigkeit in eine Kasserolle gießen, die geriebene Schale von einer Zitrone und den Zucker beifügen. Die Kasserolle auf die Flamme setzen und die Flüssigkeit unter ständigen Rühren zum Sieden bringen; sobald sich Blasen auf der Oberfläche bilden vom Feuer nehmen und abkühlen lassen. Dann die Flüssigkeit in einen Behälter für Würfeleis gießen und im Eisfach erstarren lassen. Danach das Würfeleis im Mixer mixen, sodass eine Creme entsteht. Das Eiweiß steif schlagen und in die Creme unterheben. Die Creme wiederum ungefähr 30 Minuten ins Eisfach stellen. In kleinen Schale mit einem Zitronestück servieren.



Ricette toste

VOLO



Tartine e vitamine / Canapé & Vitamins / Tranches pain de Mie et vitamines / Schlemmer-Schnittchen und Vitamine

*

Pane, amore e pomodoro / Bread, Love &...Tomato / Pain, amour et tomate / Brot, Liebe und Tomaten

*

Toast caldo di carne / Hot Meat Toast / Toast chaud de viande / Warmer Toast mit Filetstreifen

*

Toast speck e verdure / Smoked Speck ham & Vegetable Toast / Toast Speck et Légumes / Toast mit Schinkenspeck und Gemüse

Volo



effetto magico

design_starsmilano / andreas seegatz

BUGATTI[®]
ITALY



BUGATTI®
ITALY

authentic



notte bianca



hot rosso



black night



crema



giallo



orange



mela verde



lilla



Volo è il tostapane completamente accessorizzato. Tutti gli optional sono poco ingombranti e integrati fino al minimo dettaglio nell'estetica e nel design. Inoltre, ovunque vi conduca il vostro viaggio culinario, il grill, le pinze e le svariate possibilità di programmazione consentono un utilizzo professionale. Gli slot maggiorati possono contenere fette di pane fino alla misura di 12,5 x 12,5 cm per uno spessore di 2,3 cm. La griglia superiore oltre ad ospitare pane di grandi dimensioni può essere utilizzata come comodo vassoio. Il pratico cassetto inferiore consente di raccogliere le briciole.

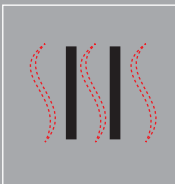
Volo's many innovative features are integrated into unique design of the toaster. Multiple toasting options enable you to toast to your exact liking in slots that hold 5x5x0,9 inches thick slices (12,5 x 12,5 x 2,3 cm). The generously sized bun warmer easily accommodates thick slices including bagels and can also be used as a serving tray. The integrated tray in the base neatly catches crumbs.

Volo est le Grill Pain complètement accessorisé. Toutes les options sont peu encombrantes et idéalement intégrées de manière à préserver l'esthétique et le design. De plus, poursuivons votre voyage culinaire, le grill, les pinces, et les diverses possibilités de programmation vous permettent un usage professionnel. Les rangements contiennent des tranches de pain de 12,5 x 12,5 cm avec une épaisseur de 2,3 cm. La grille supérieure, en plus de recevoir des tranches de pain de grandes dimensions, peut être également utilisée comme petit plateau de service. La cassette inférieure fera office de ramasse-miettes.

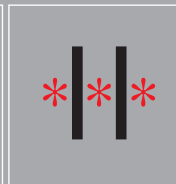
Volo ist ein komplett ausgestattetes Toast System. Die gesamten Accessoires sind platzsparend und ästhetisch bis ins Detail in das Design integriert. Egal, wohin die kulinarische Reise geht, der Grill, die Sandwichzangen und die umfangreichen Programmöglichkeiten wissen eine professionelle Antwort. Dabei ist der Brötchenaufsatz besonders gross ausgelegt und die breiten Toastfächer mit Zentrierung nehmen es mit jedem Brot auf.



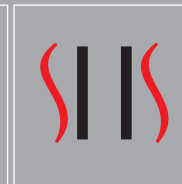
Selettore elettronico / Electronic Selector



Riscaldare il pane senza doverlo tostare nuovamente / Reheat function



Scongelare il pane / Defrost function



Tostare solo un lato della fetta di pane / Bagel function



Sistema motorizzato / Motorized lift system



6 livelli di tostatura / 6 toasting levels

Tartine e vitamine

Ingredienti per 4 persone: 8 fette di Pancarrè, Marmellata di Albicocche (o altra frutta a scelta), 8 Fragole, 1 Kiwi, 1 Banana, 1/2 Limone, Panna Montata.

Preparazione: Lavare e pulire la frutta; tagliare a metà le fragole, a fette le banane e spruzzarle con il succo di limone. Sbucciare i kiwi e tagliarli a spicchi.

Per tostare il pane, attivare il pulsante "browning" e avviare. Una volta ottenuta la doratura desiderata la fetta uscirà da sola. A questo punto spalmare con un po' di marmellata e disporre sopra la frutta alternando i colori.

Decorare con ciuffi di panna montata.

Ingrédients pour 4 personnes: 8 tranches de pain de mie carré, Confiture de abricot (ou autre fruit), 8 fraises, 1 kiwi, 1 banane, 1/2 citron, Crème Chantilly.

Préparation: Laver et nettoyer les fruits : couper les fraises et les bananes en tranches et les asperger avec le jus de citron. Eplucher les kiwis et les couper en quartiers. Puis griller le pain, appuyer touche « browning » et mettre en marche. Après obtention du degré de grill souhaité, la train de pain s'élèvera directement. Etaler sur votre tranche un peu de confiture et positionner les fruits en alternant les couleurs. Décorer avec la crème chantilly.

Ingredients for 4 people: 8 slices of white bread, apricot jam (or other preferred fruit flavour), 8 strawberries, 1 kiwi, 1 banana, 1/2 a lemon, whipped cream.

Preparation: Wash the fruit. Cut the strawberries into halves, slice the banana and cover with lemon juice. Peel the kiwi and slice into wedges. To toast the bread, press the "browning" button and start. Once the desired level of browning has been reached the bread will pop up automatically. Spread the toast with jam and arrange the fruit pieces on top alternating the colours. Decorate with tufts of whipped cream.

Zutaten für 4 Personen: 8 Scheiben Toastbrot, Aprikosenmarmelade (oder eine andere Art nach Belieben), 8 Erdbeeren, 1 Kiwi, 1 Banane, 1/2 Zitrone; Schlagsahne

Zubereitung: das Obst säubern, die Erdbeeren in Hälften und die Bananen in Scheiben schneiden, mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Kiwi schälen und in Stücke schneiden.

Um das Brot zu toasten, die Taste „browning“ betätigen und starten. Die Toastung wird bei der gewünschten goldbraunen Tönung von alleine beendet. Danach die Toastscheiben mit etwas Marmelade bestreichen und darauf das Obst legen, dabei die Farben abwechseln. Mit Schlagsahnehäubchen dekorieren.

Pane, amore e...pomodoro

Ingredienti per 4 persone: 400 gr. di pane, 300 gr. di pomodori, basilico, 2 spicchi d'aglio, 6 cucchiaini di Olio Extravergine, sale.

Preparazione: Tagliare i pomodori a cubetti, salarli, unire il basilico tritato e l'aglio. Lasciare marinare per 2 ore nell'olio. Tagliare il pane a fette e abbrustolirlo da entrambe le parti selezionando il giusto grado di tostatura e avviando il pulsante "go". Eliminare l'aglio dalla marinata di pomodori e versare il composto sulle fette di pane.

Ingredients for 4 people: 400 g of bread, 300 g of tomatoes, basil, 2 cloves of garlic, 6 dessert spoons of olive oil spoons, salt.

Preparation: Cube tomatoes, salt them, then add chopped basil and garlic. Leave to marinate in oil for 2 hours. Slice the bread and toast it on both sides by selecting the desired toaster setting and pressing the "go" button. Remove excess garlic from the tomato marinade and spoon onto toasted bread.

Ingrédients pour 4 personnes: 400 gr. de pain, 300 gr. de tomate, Basilic, 2 gousses d'ail, 6 cuillères d'huile d'olive extra vierge, Sel.

Préparation: Couper les tomates en petits cubes, les saler, rajouter le basilic haché et l'ail. Laisser mariner pendant 2 heures dans l'huile. Couper le pain en tranches et griller le sur les deux faces avec le touche «go». Retirer les gousses d'ail de la sauce des tomates et verser le sur les tranches de pain.

Zutaten für 4 Personen: 400 gr. Brot, 300 gr. Tomaten, Basilikum, 2 Knoblauchzehen, 6 Esslöffel Olivenöl Extra Vergine, Salz.

Zubereitung: die Tomaten in Würfel schneiden und salzen, Basilikum und den gehackten Knoblauch hinzufügen. 2 Stunden lang im Olivenöl marinieren lassen. Das Brot in Scheiben schneiden und von beiden Seiten rösten; dazu den richtige Toaststufe wählen und mit „go“ starten. Den Knoblauch aus der Marinade entfernen, danach auf das geröstete Brot geben.





Toast caldo di carne

Ingredienti per 2 persone: 4 fette di pane in cassetta, 2 filetti di carne cotti al sangue, qualche fetta di pomodoro, rucola, 1 rafano, senape, burro.

Preparazione: Tostare le fette di pane e spalmare la salsa di rafano ammorbidita con un po' di burro e senape. Sulla prima fetta mettere la carne arrostita o grigliata, qualche fetta di pomodoro, un paio di foglie di rucola e l'eventuale sugo di cottura; coprire con la seconda fetta di pane e servire subito.

Ingédients pour deux personnes: 4 tranches de pain à caissette, 2 filets de viande cuits au sang, tomate glissière, rucola, 1 raifort, Moutarde, Beurre.

Préparation: Griller les tranches de pain et étaler la sauce de raifort avec un peu de beurre et de moutarde. Sur la première tranche mettre la viande rôtie ou grillée, tomate, la rucola et l'éventuel sauce de cuisson ; couvrir avec la deuxième tranche de pain et servir immédiatement.

Ingredients for 2 people: 4 slices of bread, 2 fillets of meat (cooked rare), slices of tomato, rucola, 1 horseradish, mustard, butter.

Preparation: Toast the bread and spread with horseradish sauce softened with a little butter and mustard. On the first slice of toast place the roast or grilled meat, some slices of tomato, rucola, and drizzle the remaining cooking juices over it. Cover this with the second slice of toast and serve immediately.

Zutaten für 2 Personen: 4 Scheiben Kastenbrot, zwei kurz angebratene Rinderfilet, Tomatenscheiben, Rucola, 1 Rettich, Senf, Butter.

Zubereitung: Die Brotscheiben tosten und mit einer Soße aus Rettich, Butter und Senf bestreichen. Auf die erste Scheibe das angebratene oder gegrillte Fleisch legen, die Tomatenscheiben, Rucola und eventuell Bratfett dazu geben. Mit der zweiten Scheibe bedecken und sofort servieren.

Toast Speck & verdure

Ingredienti per 2 persone: 4 fette di pane in cassetta, 4 fettine di speck grigliato, 2 foglie grosse di lattuga, 2 fette di pomodoro, 2 olive snocciolate, sale e pepe (quanto basta).

Preparazione: Tostare il pane, coprire con la lattuga, lo speck, il pomodoro e le olive. Salare, pepare a piacimento e coprire il tutto con l'ultima fetta di pane.

Ingredients for 2 people: 4 pieces of sliced bread, 4 slices of grilled smoked speck ham, 2 large lettuce leaves, 2 slices of tomato, 2 pitted olives, salt and pepper.

Preparation: Toast the bread, cover with a lettuce leaf, followed by the speck ham, sliced tomato and olives. Add salt and pepper to taste then cover all with the other slice of toast.

Ingrédients pour 2 personnes: 4 tranches de pain en cassetta, 4 tranches de speck grillé, tomate glissière, 2 grosses feuilles de laitue, 2 olives sans noyau, Sel et poivre.

Préparation: Griller le pain, couvrir avec la laitue, le speck, la tomate et les olives. Saler, poivrer et couvrir le tout avec la dernière tranche de pain.

Zutaten für 2 Personen: 4 Scheiben Kastenbrot, 4 gebratener Schinkenspeck, 2 große Salatblätter, 2 Scheiben Tomaten, 2 entkernte Oliven, Salz, Pfeffer (nach Geschmack)

Zubereitung: das Brot toasten, mit den Salatblättern, dem Schinkenspeck, den Tomaten und den Oliven belegen. Salzen, pfeffern und nach Belieben mit einer weiteren Brotscheibe bedecken.



Ricette al grammo

UMA



Gnocchi / Ha! Ha! Mamma has made gnocchi! / Gnocchis / Gnocchi

*

Tagliatelle ricotta e noci / Tagliatelle & Ricotta and Walnuts / Tagliatelles fromage et noix / Tagliatelle mit Ricotta und Walnüssen

*

Riso, gamberetti e piselli / Rice, Shrimps and Green Peas / Riz, crevettes et petits pois / Reis, Krabben und Erbsen

human touch
tecnologia
leggerezza

design_innocenzo rifino/lorenzo ruggieri

Uma
BUGATTI®
ITALY





BUGATTI®
ITALY

authentic



otte bianca



hot rosso



black night



crema



giallo



orange



mela verde



lilla



Uma bilancia e timer. Un oggetto due funzioni. Uma è una bilancia elettronica da cucina completa di dispositivo timer.
BILANCIA. E' possibile scegliere il sistema di pesatura gr/kg oppure lb/oz. La portata massima e' di 3 kg. Grazie al sistema di azzeramento del peso si possono inserire nello stesso contenitore più sostanze e quindi aggiungere ai precedenti altri ingredienti calcolando il peso di ognuno. Il contenitore removibile è utilizzabile come bacinella per miscelare gli ingredienti, facilita le operazioni di pesatura, di svuotamento e di pulizia (lavabile in lavastoviglie).
TIMER. Uma e' dotata di un temporizzatore fino a 90 minuti e 59 secondi. Dopo o durante la pesatura degli ingredienti, il timer permette di impostare comodamente il tempo di cottura.

Uma scales and timer. One object, two functions. Uma is an electronic kitchen scale with timer.
SCALE. You can choose between the g/kg or lb/oz weighing system. Maximum capacity is 3 kg. The weight resetting system enables several ingredients to be placed into the same bowl and then other ingredients to be added, all of which are weighed.
The bowl is removable, to used like Mixing bowl, to make Weighing, Emptying and Cleaning easy (dishwasher safe).
TIMER. Uma is provided with a timer for up to 90 minutes and 59 seconds. After or during weighing the ingredients with UMA use the handy timer to set cooking time.

Uma bilancia e timer. Un oggetto due funzioni. Uma è una bilancia elettronica da cucina completa di dispositivo timer.
BILANCIA. E' possibile scegliere il sistema di pesatura gr/kg oppure lb/oz. La portata massima e' di 3 kg. Grazie al sistema di azzeramento del peso si possono inserire nello stesso contenitore più sostanze e quindi aggiungere ai precedenti altri ingredienti calcolando il peso di ognuno. Il contenitore removibile è utilizzabile come bacinella per miscelare gli ingredienti, facilita le operazioni di pesatura, di svuotamento e di pulizia (lavabile in lavastoviglie).
TIMER. Uma e' dotata di un temporizzatore fino a 90 minuti e 59 secondi. Dopo o durante la pesatura degli ingredienti, il timer permette di impostare comodamente il tempo di cottura.

Uma scales and timer. One object, two functions. Uma is an electronic kitchen scale with timer.
SCALE. You can choose between the g/kg or lb/oz weighing system. Maximum capacity is 3 kg. The weight resetting system enables several ingredients to be placed into the same bowl and then other ingredients to be added, all of which are weighed.
The bowl is removable, to used like Mixing bowl, to make Weighing, Emptying and Cleaning easy (dishwasher safe).
TIMER. Uma is provided with a timer for up to 90 minutes and 59 seconds. After or during weighing the ingredients with UMA use the handy timer to set cooking time.





Ridi Ridi... che mamma ha fatto gli gnocchi



Ingredienti per 4 persone: 1 uovo, 300 gr. di farina per ogni kg di patate, assaggiare l'impasto e aggiustare il sale.

Preparazione: Lessare le patate, scolarle e schiacciarle bene. Impastare il passato ottenuto, aggiungendo poco alla volta la farina e l'uovo, fino ad ottenere un composto consistente e morbido. Dividere l'impasto a pezzi e formare dei cilindri grossi come un dito. Tagliare la pasta a pezzetti con un coltello, quindi prendere una forchetta infarinata e con l'altra mano passare delicatamente ogni pezzetto d'impasto facendolo ruotare in modo da imprimere una fossetta. Disporre gli gnocchi sopra un vassoio ben infarinato. Bollire abbondante acqua salata. Versare gli gnocchi e mano a mano che verranno a galla, scolarli e distribuirli direttamente nei piatti caldi. Condire a piacere.

Ingredients for 4 people: 1 egg, 300 g of flour for each kg of potatoes, salt added to the pasta dough according to taste.

Preparation: Peel the potatoes and bring to the boil. When fully cooked drain and mash well. Knead into a thick, soft dough by adding a small amount of flour and egg at a time to the mashed potatoes. Divide the dough into pieces and roll into small cylinders about the width of a finger. Use a knife to cut the cylinders into pieces, then use a floured fork and both hands to roll each piece of gnocchi dough in such a way that it becomes indented with a dimple. Place the gnocchi on a tray well dusted with flour. Bring to the boil a large pot of water, and add salt. Put the gnocchi into the boiling water and cook until they begin to float, at which point drain them and serve directly onto hot plates. Dress to according to taste.

Ingredients pour 4 personnes: 1 œuf, 300 gr. de farine pour chaque kg. de pommes de terre, goûter le mélange et rajouter le sal.

Préparation: Cuire à l'eau les pommes de terre, les égoutter et presser. Pétrir le mélange obtenu, en rajoutant petit à petit de la farine et l'œuf, afin d'obtenir un mélange consistant et moelleux. Couper à petits morceaux et former des cylindres gros comme un doigt. Couper la pâte avec un couteau, donc prendre une fourchette farinée et avec l'autre main passer doucement chaque morceau du mélange de manière que une fossette s'imprime. Mettre les gnocchis sur un plateau bien fariné. Ebouillanter abondamment avec de l'eau salée. Verser les gnocchis. Dès leurs apparitions sur la surface de l'eau, les égoutter et les servir directement dans les plats chauds. Assaisonner selon votre goût.

Zutaten für 4 Personen: 1 Ei, Kartoffeln, 300 gr Mehl per Kg Kartoffeln, Salz.

Vorbereitung: die gekochten Kartoffeln stampfen. Eigelb und Mehl langsam mit ein wenig Salz untermischen, sodass eine formbare (nicht matschig-klebrige) Masse entsteht. Es hilft, die Arbeitsunterlage mit reichlich griffigem Mehl zu bestreuen. Die noch warme Masse stückweise aufteilen und zu fingerdicken Rollen formen. Diese mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden und zu Kugeln rollen, dann mit dem Zinken einer Gabel noch leichte Rillen in die Gnocchi drücken. Dadurch haftet die Sauce besser an. Die Gnocchi auf ein mit Mehl bestreuten Tablett legen. Wasser mit Salz zum kochen bringen, die Gnocchi dazugeben und garziehen lassen, bis sie aufsteigen und an der Oberfläche bleiben. Mit einer Schaumkelle herausheben und wirklich gut abtropfen lassen. Nach Belieben anmachen und auf vorgewärmten Tellern servieren.

Tagliatelle ricotta e noci

Ingredienti per 4 persone: 300 gr. di tagliatelle, zafferano, 250 gr. di ricotta, 100 gr. di noci tritate, 50 gr. di grana padano grattugiato, 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

Preparazione: Mettere in una padella l'olio e non appena caldo, aggiungere le noci e farle insaporire per qualche minuto a fuoco vivace mescolandole sempre con il cucchiaino di legno. Abbassare poi la fiamma, aggiungere la ricotta, lo zafferano sciolto in qualche cucchiaino di acqua calda e mescolare con cura in modo che si ammorbidisca bene senza mai raggiungere l'ebollizione. Dopo circa due minuti togliere la padella dal fuoco. Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata per il tempo indicato sulla confezione. Quando sono bene al dente, scolarle e condirle con la salsa alla ricotta, con il grana padano e con qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta. Servire subito. di acqua di cottura della pasta. Servire subito.

Ingredients for 4 people: 300 g of tagliatelle pasta, saffron, 250 g of ricotta cheese, 100 g crushed walnuts, 50 g of grated Parmesan cheese, 3 dessert spoons of olive oil, salt and pepper.

Preparation: Heat olive oil in a frying pan, and as soon as it is hot add the walnuts. Allow to simmer for a few minutes on a high flame stirring constantly with a wooden spoon. Lower the heat, add the ricotta and the saffron (which should be dissolved in a few spoons of hot water.) Mix with care so that the mixture softens but never boils. After about 2 minutes remove the pan from the heat. Cook the tagliatelle pasta in salted water for the time indicated on the packaging. When ready, drain and dress with the ricotta sauce, Parmesan cheese and a few spoonfuls of the water that was used to cook the pasta. Serve immediately.

Ingédients pour 4 personnes: 300 gr. de tagliatelles, Safran, 100 gr. de noix hachées, 50gr. de parmesan râpé, 3 cuillères de huile d'olive extra vierge, Sel et poivre.

Préparation: Verser l'huile dans une casserole. Quand celle-ci sera chaude, rajouter les noix et les faire devenir goûteuses sur un feu vif pendant quelques minutes toujours avec la cuiller de bois. Ensuite baisser la flamme, rajouter le fromage, le safran délié dans une cuillère d'eau chaude et mélanger de manière à ce que le mélange devienne moelleux sans jamais atteindre l'ébullition. Le retirer du feu après deux minutes. Cuire les tagliatelles dans une eau abondante durant le temps indiqué sur la boîte. A la fin de la cuisson, les égoutter, les assaisonner avec la sauce du fromage et quelques cuillères d'eau de cuisson. Servir immédiatement.

Zutaten für 4 Personen: 300 gr. Bandnudeln, Safran, 250 gr Ricotta, 100 gr. gehackte Walnuss, 50 gr. geriebener Parmesan, 3 Löffel Olivenöl, Salz und Pfeffer.

Vorbereitung: in einer Pfanne Öl erhitzen und die Walnuss beifügen. Für einige Minuten auf dem Feuer lassen und ständig mit einem Holzlöffel umrühren und durchwürzen lassen. Die Flamme senken, den Ricotta und den vorher in warmen Wasser gelösten Safran beifügen. Vorsichtig umrühren und nicht zum sieden bringen. Nach ungefähr 2 Minuten die Pfanne vom Feuer nehmen. Die Bandnudeln in genügend Salzwasser kochen. Wenn die Nudeln halbgar sind abgießen und mit der Ricottasoße, mit dem Parmesankäse und mit einigen Löffeln des Kochenwassers anmachen. Sofort auftragen.



Riso Gamberetti Piselli

Ingredienti per 4 persone: 300 gr. di riso superfino, 500 gr. di piselli, 550 gr. di code di gamberi, 1 porro, 1 cucchiaino di olio d'oliva, 1,5 lt. di brodo vegetale, vino bianco, erba cipollina, prezzemolo, dragoncello, alloro, sale.

Preparazione: In una casseruola a bordi alti far soffriggere per 10 minuti le code di gamberi nell'olio. Scolarli e togliere la padella dal fuoco. Nel frattempo preparare il brodo, sgranare i piselli e tagliare il porro a rondelle sottili. Aggiungere i piselli, il porro, le spezie e il riso nell'olio del soffritto. Far insaporire il tutto e subito dopo versare il vino. Farlo evaporare e poi cominciare ad aggiungere qualche mestolo di brodo bollente. Continuare ad allungare col brodo fino a quando il risotto si asciuga. Due minuti prima di spegnere il fornello aggiungere le code di gamberi che nel frattempo sono state accuratamente sguosciate. Aspettare qualche minuto prima di servire.

Ingredients for 4 people: 300 g of superfine rice, 500 g green peas, 550 g of shrimps, 1 leek, 1 dessert spoon of olive oil, 1½ litres of vegetable stock, white wine, chives, parsley, tarragon, salt, bay leaf.

Preparation: Using a high-rimmed saucepan, fry the shrimps in oil for about 10 minutes. Drain and remove the saucepan from the heat, keeping the oil. In the meantime prepare the vegetable stock, shell the peas and chop the leek into fine rounds. Add the green peas, leek, spices and rice to the oil that was used to fry the shrimps. Mix well and simmer, adding the wine. Allow the wine to evaporate and then begin to slowly add ladles of boiling vegetable stock to the mixture. Continue to add stock until the rice has soaked up the stock. While the rice is cooking, finish shelling the shrimps. About two minutes before you remove the dish from the heat add the shrimps to the dish. Let the dish rest a few minutes before serving.

Ingédients pour 4 personnes: 300 gr. de riz, 500 gr. de petits pois, 550 gr de crevettes, 1 poireau, 1 cuiller d'huile d'olive, 1,5 l de bouillon végétal, Vin blanc, Petit Ognon, Persil, Estragon, Laurier, Sel.

Préparation: Faire revenir pendant 10 minutes les crevettes dans l'huile à l'intérieur d'une casserole à bords hauts. Les égoutter. Préparer le bouillon végétal, écosses les petits pois et couper le poireau en rondelles. Rajouter les petits pois, le poireau les épices et le riz dans l'huile du sauté. Verser le vin. Le faire évaporer, puis rajouter quelques cuillères du bouillon. Continuer à longer avec le bouillon et lorsque le riz est prêt, rajouter les crevettes, qui ont été décortiquées. Attendre quelques minutes avant de servir.

Zutaten für 4 Personen: 300 gr. superfeiner Reis, 500 gr. Erbsen, 550 gr. Riesengarnelen, 1 Lauch, 1 Löffel Olivenöl, 1,5 lt. Brühe, Weisswein, Schnittlauch, Petersilie, Estragon, Lorbeer, Salz.

Vorbereitung: Die Riesengarnelen in eine hohe Kasserolle geben und für 10 Minuten in Öl anrösten lassen. Abgießen und die Pfanne vom Feuer nehmen. Inzwischen die Brühe vorbereiten, die Erbsen aushülen und den Lauch dünn schneiden. Die Erbsen, den Lauch, die Gewürze und den Reis in das Öl geben und durchziehen lassen. Sofort den Wein beifügen und verdunsten lassen. Jetzt einige Kellen kochender Brühe zugeben und das Aufgiessen der Brühe so lange weiterführen, bis der Reis trocken ist. 2 Minuten bevor die Pfanne vom Feuer genommen wird, die Garnelen ohne Schale beifügen. Einige Minuten warten und servieren.

„Uno stile tutto italiano“

Il Fashion Café è un accogliente locale del bresciano molto conosciuto soprattutto per la sua cucina. Abbiamo intervistato il responsabile Walter, per capire il segreto del suo successo. E lo ringraziamo per il suo prezioso contributo e i suggerimenti nella raccolta delle ricette di CasaBugatti.

Cosa rende il tuo locale così unico e tipicamente italiano?

Sicuramente la passione per la cucina, la predisposizione nel cercare sempre nuove idee e il piacere di condividerle con gli altri. Il mio gioco forza è riuscire a trasmettere, alle persone che vengono nel mio locale, un'atmosfera di grande familiarità.

Però il gusto cambia nel tempo...

E' vero, ma io amo il mio lavoro, mi impegno al massimo per poter dare il meglio, i miei clienti si sentono sempre nel posto giusto, sia che vogliano pranzare in compagnia o semplicemente bere un buon caffè. Penso che tutto partecipi alla riuscita del mio locale, il gusto per l'arredamento e i prodotti che uso fanno la differenza, la musica, la qualità dei prodotti e il sorriso che ai miei clienti non faccio mai mancare.

Fashion Café is a welcoming Brescian locale, above all recognized for its cuisine. We interviewed its manager, Walter, to understand the secret of his success. We also thank him for his invaluable contributions and advice in our collection of Casa Bugatti's recipes.

What has made your locale so uniquely and typically Italian?

Definitely our passion for food, and a talent for always seeking out new ideas, which we love sharing with others. My strength is being able to share an atmosphere of great familiarity with the people who visit my locale.

But tastes change over time...

It's true, but I love my work, and I work to the max so I can do even better. My clientele always feel as if they are in the right place, whether they want to have lunch with friends or colleagues, or simply a good coffee. I think that everything plays a part in the success of my locale, the right decor and the products I use make the difference, the music, the quality of the produce, and the warm smile that I always give to my customers.

Le Fashion Café est un lieu très fréquenté par les habitants locaux et renommé plus particulièrement par la qualité de sa cuisine. Nous avons interviewé le responsable Walter afin de découvrir les secrets de son succès. Nous le remercions vivement pour sa précieuse aide et pour toutes les suggestions qu'il nous a apporté dans les recettes de Casa Bugatti.

Comment un local peut il être unique et typiquement Italien ?

Surement la passion pour la cuisine, la prédisposition pour toujours rechercher de nouvelles idées et le plaisir de le partager avec les autres. Mon but premier est, de réussir à transmettre à chacune des personnes venant dans mon local, cette atmosphère conviviale de grande famille.

Mais le gout change avec le temps...

C'est vrai, j'aime mon travail, je m'implique au maximum afin de donner le meilleur de moi-même, et que mes clients soient toujours heureux, aussi bien en déjeunant en bonne compagnie ou bien en dégustant un simple café. Je pense que tous les éléments sont rassembler pour la réussite de mon local. Le choix du mobilier, la musique et bien entendu la qualité des produits ajouté à mon caractère toujours enjoué et sympathique pour tous.



Das Restaurant `Fashion Café` ist weit über die Grenzen von Brescia bekannt und beliebt für seine excellente Küche. Wir haben den Geschäftsführer Walter ein paar Fragen gestellt, was das `Geheimnis` seines Erfolges ist. Ausserdem stand er uns mit Rat und Tat zur Verfügung, um das erste Rezeptbuch von Casa Bugatti zusammenzustellen.

Was macht Dein Restaurant so einzigartig, aber auch typisch italienisch?

Ganz sicher die Liebe zur guten `Küche`, der Drang, immer wieder neue Ideen zu entwickeln, auszuprobieren und diese

mit Freunden und Gästen zu teilen. Dabei will ich allen Gästen die Atmosphäre einer grossen Familie vermitteln.

Aber der Geschmack ändert sich von Zeit zu Zeit...

Das ist richtig, aber ich liebe meine Arbeit, bin immer motiviert, das Beste aus mir herauszuholen. Meine Gäste spüren das. Sie fühlen sich bei mir am richtigen Platz. Egal, ob sie zum Mittagstisch kommen, oder einfach nur einen guten Café trinken wollen. Es gibt viele Dinge und Details, die wohl aufeinander abgestimmt den Erfolg ausmachen. Die Einrichtung, die Musik und die Produkte, die ich benutze, unterscheiden mein Lokal bewusst. Und ein freundliches Lächeln gegenüber meinen Gäste lasse ich nie fehlen.





happy baby



milla



ninnananna



incanto



glamour



kyoto

mida

...and much more!
www.casabugatti.com

visual communication
starsmilano starsnet.de

photography
 leo.torri.it/ralphgeiling.com/
 ferruccio.zucchi.com

BUGATTI®
 ITALY

printing
 tipolitografia pagani



I dati e le immagini sono riportati a titolo indicativo. La Casa si riserva la facoltà di modificare quanto riterrà opportuno senza preavviso. *Casabugatti reserves the right to change the specifications of the products in this catalogue without notice.*

96-CATELEP



BUGATTI®
ITALY

Icar di Bugatti S.r.l.
via Industriale 69

I-25065 Lumezzane S. S. Brescia

tel. +39.030.892.80

fax +39.030.892.82.50

www.casabugatti.it - www.bugatti.it

info@casabugatti.it