



Cucina d'asporto
Produzione pasta fresca
e ripiena
Specialità casoncelli
Gastronomia
Servizio catering
Chef a domicilio

Sfizi da Gourmet

Via Solferino 20
Angolo Via Crocefisso

Travagliato (BS)
info@sfizidagourmet.it
Tel. 030 661108



Sfizi da Gourmet è un servizio di cucina expresso. Sfizi da Gourmet è una realtà che coniuga la qualità e l'eleganza di un'alta cucina alla praticità della vita quotidiana. Spesso ci si trova davanti al problema della preparazione del pranzo o della cena perché si torna tardi e stanchi dal lavoro. E' gratificante mangiare qualcosa al volo, magari pure precotto/confezionato? Oppure, stanchi del lavoro, lavarsi e cambiarsi per uscire, andare in un ristorante e aspettare che ci chiedano cosa vogliamo, servono, poi il conto, ecc?

Con Sfizi da Gourmet potresti ordinare qualcosa mentre sei in macchina al ritorno dal lavoro, ritirarlo prima di andare a casa e avere il tempo per metterlo a tavola giusto in tempo per l'arrivo del tuo partner. Maggiore qualità di prodotto...ma anche maggiore qualità di vita, meno stress e maggiore libertà.

Punto forte dell'attività è l'accessibilità del cliente sia intermini qualitativi sia economici, tramite take way (d'asporto) a piatti che altrimenti potrebbero essere gustati solo al ristorante per le loro qualità di ricercatezza, freschezza e particolarità. Oltre alla carta dei piatti standard è possibile richiedere allo chef di cucinare piatti "fuori menù".

Sfizi da gourmet è inoltre laboratorio artigianale di pasta fresca e ripiena, specializzato in casoncelli di tutti i tipi. Per chi inoltre è affezionato ai propri aromi e gusti del ripieno è disponibile il servizio di "chiusura" dei casoncelli con il TUO RIPIENO.

Completano la gamma di servizi la possibilità di chef a domicilio e il catering per le tue ricorrenze





Antonio Paglia , 35 anni , residente a Rovato (BS) ma con origini siciliane. Dopo alcune esperienze in Sicilia mi sono trasferito a Brescia per aumentare sempre più le mie conoscenze culinarie, la mia esperienza e sviluppare "la mia cucina" , mix di tradizione bresciana ma con aromi , gusti e profumi che rievocano la cucina tradizionale casalinga siciliana. Inoltre , le mie esperienze all'estero (Amburgo , Ginevra e Nizza) oltre a quella "turistica" (lesolo , Eraclea) arricchiscono la mia cucina con nuovi spunti e la voglia continua di sperimentare. Sono stato **Vincitore** della medaglia d'argento come **cuoco dell'anno 2008** in un concorso specializzato nella cucina tradizionale lombarda

In provincia di Brescia ho prestato servizio presso (in ordine cronologico)

Trattoria Rostella , Trattoria Stella , Ristorante Antica Corte ,Ristorante Pio IX

Silvia Bettinzana , 25 anni residente a Rovato (BS).

Diplomata Tecnico dei servizi della ristorazione alberghiera , diploma di specializzazione esperto cucina fusion , specializzazione nell'utilizzo di erbe aromatiche non conosciute in cucina. Associata FIC dal 2006.

Dopo alcune esperienze in ambito turistico a Riva degli Etruschi San vincenzo (Li) e Forte village resort sardegna mi sono specializzata in pasticceria presso la Locanda Carlo Magno a Gavardo (BS) e successivamente , prima di iniziare questa avventura ho prestato servizio presso Ristorante Pio IX.