



I SALUMI DI PESCE

DA UN'IDEA DI FRANCESCO SECCI

SEAFOOD CHARCUTERIE

AN IDEA BY FRANCESCO SECCI



ALZA LE TUE ASPETTATIVE, SCEGLI I SALUMI SHARK
RAISE YOUR EXPECTATIONS, CHOOSE SHARK CURED MEATS

INDICE

DICONO DI NOI	pag.	6
BRESAOLA DI TONNO <i>TUNA BRESAOLA</i>	pag.	17
LONZINO DI SPADA <i>SWORDFISH LOIN</i>	pag.	19
ROASTFISH <i>ROADTFISH</i>	pag.	21
BACON DI POLPO <i>OCTOPUS BACON</i>	pag.	23
SALMONE <i>SALMON</i>	pag.	25
SALSICCIA DI PESCE <i>SEAFOOD SAUSAGE</i>	pag.	27

I nostri salumi sono lavorati da fresco e tutti i processi produttivi come la salagione e la macerazione sono eseguiti a mano niente siringatura.

I nostri salumi sono versatili e ideali a più somministrazioni in purezza, per pizze, focacce e crostini, piatti gourmet ed in abbinamento a sottoli, verdure, formaggi e marmellate.

Le loro carni hanno una disidratazione pari al 40%.



Our cold cuts are processed fresh, and all production processes such as salting and marination are done by hand without any injection.

Our cold cuts are versatile and ideal for various servings in their pure form, for pizzas, focaccias, and bruschettas, gourmet dishes, and when paired with pickles, vegetables, cheeses, and jams.

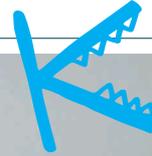
Their meat has a dehydration level of 40%.

I SALUMI DI PESCE

DA UN'IDEA DI FRANCESCO SECCI

SEAFOOD CHARCUTERIE

AN IDEA BY FRANCESCO SECCI



Shark[®], un nome che rappresenta un prodotto unico:

SALUMI DI PESCE REALIZZATI CON LE
STESSE TECNICHE UTILIZZATE PER LA
PREPARAZIONE DI QUELLI CLASSICI

Shark[®], a name that represents a unique product:

SEAFOOD COLD CUTS AND CHARCUTERIE
MADE USING THE SAME
TECHNIQUES AS TRADITIONAL

 
MADE IN ITALY

La produzione dei salumi nasce da una meticolosa ricerca della materia prima, pesci e molluschi selezionati attentamente ed elaborati con ricette in proprio. Poi applicate con processi studiati e messi in opera grazie alla maestria e all'esperienza degli artigiani del mare.

L'attenzione ai condimenti, come i sali di provenienza diversa, le erbe aromatiche non comuni e l'affumicatura realizzata grazie al fumo di legno di olivo e melo hanno dato vita a nuovi sapori, innovativi ma rispettosi del concetto di tradizione.

The production of our seafood charcuterie begins with meticulous research for the finest raw materials (fish or mollusks), carefully selected and prepared using proprietary recipes. The process continues with tried-and-true, efficient methods, honed through the expertise of our skilled artisans of the sea.

Attention to seasonings, including specialty salts and rare aromatic herbs, along with smoking techniques using olive and applewood, adds a new dimension of flavours - innovative yet respectful of tradition.

**SONO UN SALUME NON SONO UN CARPACCIO!
I'M CHARCUTERIE, NOT CARPACCIO!**



**SALUMERIA DI PESCE ALLA TOSCANA
TUSCAN STYLE SEAFOOD DELI**

FOOD & BEVERAGE

Mensile • Anno 30 • N° 130 Luglio-Agosto 2020

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI



Dicono di noi...

PRATO

I salumi di pesce di Shark fish bar

I salumi di pesce sono la specialità di Shark, fish-bar, un piccolo locale in piazza Santa Maria delle Carceri, una delle più belle e suggestive piazze del centro storico di Prato. Ideato dalla mente creativa di Francesco Secci, proprietario



dell'adiacente *Dek-Italian Bistrot*. Shark è nato come bottega per la vendita dei prodotti e si è poi trasformato in un luogo dove sorseggiare un calice accompagnato da originali pinse, poke, sushi e snack di mare. Il cuore di Shark sono però i salumi di pesce tra cui meritano particolare attenzione la bresaola di tonno, la soprassata di polpo affumicata al castagno, il lonzino di spada affumicato al legno di olivo, roastfish, un roast-beef di tonno rosso, e la salsiccia con sapori e consistenza della classica salsiccia di maiale, ma invece la proteina è pesce. Grazie a lunghe marinature, affumicature e cotture diverse, il pesce acquista una forte personalità, prendendo le note marine e avvicinandosi con classe e delicatezza al sapore dei salumi veri e propri.

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

SPECIALE
Champagne gastronomici e trasversali

SFIZIOFOOD
I funghi nei piatti degli chef



CHAMPAGNE
Maison Ruinart celebra l'innovativa second skin

PRATO

La vocazione marinara dell'ecclettico Dek

Bibi Monti

I piatti a base di salumi di pesce sono la proposta più caratteristica del locale che offre ai clienti esperienze sempre nuove con le proposte di Giulia Talenti. Il ruolo di Shark, fish bar & cocktail



Un locale di tutti per tutti, come lo definisce il fondatore Francesco Secci, si affaccia sulla piazza delle Carceri nel cuore di Prato e si sviluppa su due piani con una spaziosa esterne. I piatti di mare sono il cuore della proposta gastronomica del Dek che ha inaugurato la marcia dopo la ristrutturazione del 2016



e ristrutturazione realizzata grazie al fumo di legno di olivo e melo hanno dato vita a nuovi sapori innovativi, ma rispettosi della tradizione. Accanto ai salumi la cucina del Dek offre proposte come i Paccheri alla signorata di polpo e ristorante di pomodoro oppure il Luminio di spada affumicato con zucchini al profumo di menta, e piatti più interazionali come il sushi o esperienze più pop come pizza e pane burro e acciughe. Secci, che alle spalle ha numerosi viaggi per il mondo alla scoperta di nuovi sapori, stili e mode, ha voluto una cucina con tecniche di preparazione tradizionali e vuole che si traducano in ricette mai ospitate, accostamenti di sapori e di ingredienti che a volte strizzano



un occhio all'Oriente, pizze leggere e gustose, sono direttore la ristorazione e il mare e salumi di pesce per sorprendere e conquistare. "È una cucina che volutamente spazia in vari ambiti per offrire ai nostri clienti esperienze sempre nuove. Lo spazio e le erbe aromatiche in misura equilibrata valorizzano le diverse portate, così la carne e il pesce protagonisti", spiega Francesco Secci. Le pietanze sono curate nella presentazione, sempre il cuore dell'esperienza da Dek e a sempre sarà il sapore? "È tutto accompagnato a una carta che va viva e travolgente: curata dai sommelier Felice Carbone e Matteo Palmieri che spazia fra nuove produzioni e classiche con una spazia per Champagne e spumanti. E poi c'è la Biorgogna e qualche sorpresa, ancora poco conosciuta.

A mettere in pratica le idee del proprietario ci pensa da quattro anni Giulia Talenti, classe '95 e tanta grinta, con esperienze al Principe al Palomere di Settimo, alla Bottega dei Buoi Coggi accanto ad Antonello Sardi e con Marco Stabile all'Oro d'Indo. Talenti offre una cucina mai banale, fatta per stupire e per godersi ogni attimo di gusto senza rinunciare alla semplicità a partire dalle Alici del Mar Cantabrico con pane e burro fino alla Insalata di baccalà con fagiolini all'occhio e bottarga di Cefalù, senza farsi mancare un buon fritto di mare o un nostalgico cocktail di gamberi. Degno di nota il vino tonà alla maniera di Giulia Talenti preparato con il delizioso Reasfidi di tonno spazioso cotto al naturale. Tra i primi spicca lo Sogliadero Martelli alle anelle viareggine già sgusciate o la trafilata di Zuppa di maccheroni indorati con salsa pestato di baccalà o, ancora, i Paccheri artigianali alla gallinella e fiori di zucca. Nei secondi è facile farsi tentare dalla Cavolina con i crostacei del genere e della Biscaccia di bovini allevati allo stato brado. I piatti possono essere accompagnati anche dai cocktail di Manola Giusti che tra i signature propone l'Ambroneo all'avello di birra, un cocktail composto da Vermouth di Prato, Rum, Campari, Vichyssoise di birra artigianale.



Al centro, il patron Francesco Secci con Giulia Talenti, classe 1995. La chef del locale di Prato propone una cucina mai banale con piatti come lo Sogliadero Martelli alle anelle viareggine e la Zuppa di maccheroni, ma anche il macisano e il vitello tonno preparato con Reasfidi di tonno spazioso cotto al naturale



Il Dek Italian Bistrot
piazza delle Carceri 1/2
59100 Prato
tel. +39 0574 475476
info@dekoristorante.it
www.dekoristorante.it

PRESS KIT

PIACERI DA BERE E MANGIARE

SFIZIOSE ESSENZIALITÀ



**IL CANNOLO
FRIGIATE**
La confezione della
Antica Dolceria
Bonaiuto contiene
10 cialde, una sac-
ca poche con ricetta
per la farcitura e
granella di pistacchio.
bonaiuto.it

Dal salame di pesce a quello vero, passando per **tartufi** e **torroni**.
Sette leccornie per rendere la cena di Natale un'esperienza sensoriale.

Rimandate i conti con le calorie e sensi di colpa a gennaio 2021. È tempo di osare. Con questa piccola selezione di prodotti potrete certamente ritagliarvi angoli di piacere.

Un'inimitabile à-tête tra voi e il gusto con la G mauscola. Quello capace di congelare (almeno per un po') ansia, tristezza e musilunghi. Perché diciamolo: come si fa a non gioire davanti a una fetta di salame? Purché sia pasta morbida da tagliare rigorosamente a coltello. Quello che si scioglie solo a guardarlo, caratteriz-



PANIFICIO
Il famoso jamon e altre leccornie ispaniche a portata di clic su patanegra.it

TARTUFI
Il tubero per eccellenza, più condimenti e condimenti unici su vivintartufi.it



OLIO Tocca Stelle con sentori di mandorla, carciofo, frutta secca a note verdi di erba appena tagliata. divole.it

TORRONI Quello con pistacchi di Bronte firmato Bonfissuto crea (cava) dipendenza. bonfissuto.com



SARDELLICCIANI Soppressata di polpo naturale affumicata al legno di Olivo. sharkbottega.it

zato da un finale talmente pieno e ricco che - e scientificamente provato - invita poi al sorso di un buon vino rosso. E che dire delle magnifiche cialde croccanti ripiene di ricotta calda e spolverate di granella di pistacchio? Il cannolo è il cannolo, non capita certo di mangiarlo tutti i giorni. Per l'occasione sinceratevi che sia superbo. Bene, con questa piccola, calorica e aristocratica dispensa è davvero impossibile sbagliare. Come per i panettoni, le delicate senn sono tutte a portata di mouse. Più facile di così...

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SALUMI Il paradiso esiste ed è in Friuli. Prova ne sono i salumi della boutique Lovison. salumilovison.it



CANNOLI CON PASTA BIANCONERA E RIPIENO RICOTTA E PISTACCHIO: ANTICA DOLCERIA BONAIUTO; TORRONI: BONAIUTO; OLIO: DIVOLE; TARTUFI: VIVINTARTUFI; SALUMI: SALUMI LOVISON

07/09 MARZO 2020

TASTE

STAZIONE LEOPOLDA - FIRENZE

LOVE IS TASTE IS LOVE IS TASTE IS LOVE IS TASTE IS LOVE IS TASTE
LOVE IS TASTE IS LOVE IS TASTE IS LOVE IS TASTE IS LOVE IS TASTE

PRESS KIT



Shark – La Bottega del Pesce: i salumi di mare made in Prato

8 Set. 2020, 01:28 | a cura di Annalisa Zordan



A PRATO C'È UNA REALTÀ CHE PRODUCE SALUMI DI MARE, PRECISAMENTE IL MEDITERRANEO. LI ABBIAMO ASSAGGIATI E MERITANO. LA STORIA DI SHARK - LA BOTTEGA DEL PESCE.



I salumi di mare sono ormai cosa diffusa, pensiamo a uno degli apripista italiani **Moreno Cedroni** con la sua salumeria ittica Anikò a Senigallia, a un più giovane **Marco Claroni** che sperimenta sul tema all'Osteria dell'Orologio di Fiumicino o, spostandoci oltre i confini, precisamente a El Puerto de Santa María, ad [Angel León](#) e la linea di salumi [La Dehesa del Mar](#). Ma di esempi di chef che hanno approcciato alla norcineria di mare ce ne sono moltissimi (ma quanto è buono il [lardo di mare di Gianfranco Pascucci](#)!?) tutti però accumulati dalla vicinanza dal mare.



Shark – La Bottega del Pesce

Dunque, che ci fa una realtà che produce salumi di mare ai piedi degli Appennini?

“Shark – La Bottega del Pesce l'ho inaugurata nel 2016 e inizialmente vendevo preparati di pesce sottovuoto, purtroppo, però, non ho avuto gran successo! Così, in seguito a un'indagine di mercato, mi sono un po' adattato ai gusti dei pratesi”. Risponde così **Francesco Secci**, ideatore e proprietario di Shark. *“Avevo infatti notato come Prato fosse piena di macellerie, perciò, anche su suggerimento di mia moglie livornese, ho pensato di trattare il pesce come fosse carne o comunque come fosse un salume tipico toscano”.* Una trovata che di fatto ha funzionato, non senza il tipico scetticismo iniziale.



Perché produrre dei salumi di pesce?

“All'inizio erano tutti molto diffidenti, ma dopo il primo assaggio non riuscivano a capacitarsi se trattasse di pesce”. Tanto che dallo scetticismo passavano alla curiosità, anche di sapere i motivi che avevano spinto Francesco ad usare il pesce per creare un prodotto simile a quello di carne, peraltro già buono di per sé. *“I motivi sono molteplici, io adoro il pesce, il pesce lo possono mangiare tutti, anche chi ha delle restrizioni religiose, e in più nutrizionalmente è decisamente più salubre. Considerate che io utilizzo solo le parti magre del pescato”.*



I tipi di salumi prodotti

Francesco, con l'aiuto della chef **Giulia Talenti**, oggi produce sei tipi di salumi diversi con il pesce proveniente per l'80% dal Mar Mediterraneo, dalla bresaola di tonno alla soprassata di polpo affumicata al castagno, dal lonzino di spada affumicato al legno di olivo alla salsiccia di pesce. *"Avendo un altro locale ad Ibiza (locale gemello di Il Dek Italian Bistrot, sempre a Prato e sempre di proprietà dell'imprenditore toscano, ndr) mi è*



dell'imprenditore toscano, ndr) mi è capitato di assaggiare i mitici salumi di Angel León e posso dire con cognizione di causa che i nostri si avvicinano di più ai salumi di carne, forse perché la nostra missione è stata questa fin dall'inizio". Risultato ottenuto grazie a lunghe marinature, alle affumicature e alle cotture diverse, di modo che il pesce acquisisca una forte personalità. Tutte tecniche che ci ricordano il lavoro incredibile portato avanti, dall'altra parte dell'emisfero, in Australia, da **Josh Niland** grande portavoce della fish butchery (macelleria sdi pesce) nel suo Saint Peter a Sydney.



Come vengono fatti i salumi di mare

"La bresaola è fatta con un trancio di tonno marinato a secco e macerato nei tre pepi, il lonzino di spada viene invece prima affumicato e poi macerato nel finocchietto selvatico, mentre per la soprassata di polpo usiamo l'animale privato dalla testa, lo cuociamo a bassa temperatura, lo pressiamo e lo affumichiamo leggermente. Con questa soprassata ci facciamo pure il bacon: basta tagliare la soprassata sottile e cuocerla in padella". Altro fiore all'occhiello di Shark – La Bottega del Pesce è il roastfish di tonno, *"qui la parte centrale del filetto viene laccata con il miele, leggermente scottata per produrre una leggera crosta esterna e cotta in forno a 33 gradi per un'ora e mezzo circa. Il risultato è un prodotto diverso da qualsiasi carpaccio di pesce, un tocco di salsa tonnata e cipollina agrodolce e il*



qualsiasi carpaccio di pesce, un tocco di salsa tonnata e cipollina agrodolce e il gioco è fatto", consiglia Francesco, che poi ci spiega anche il segreto della sua salsiccia di pesce: *"È fatta con tonno del Mediterraneo, che ricorda la parte magra della salsiccia, e la seppia che cotta a bassa temperatura richiama la consistenza della parte grassa del maiale. Poi la condiamo come fosse una vera e propria salsiccia, dunque con finocchietto, pepe, vino rosso e aglio".*



Dicono di noi...

BELLO DA VEDERE, SUI DA VIVERE

HA STILE E SEGUE IL TUO STILE DI VITA.

AGRODOLCE come cibo comanda

CHI DOVE COSA COME CITTÀ VIDEO RICETTE

RICERCA LA CITA

Scopri di più

Stampa con Pixartprinting

10000 Rivista/libro brossura...

Open

Prato, i salumi di pesce di Shark Bottega del Pesce

15 febbraio 2019 di Stefania Piniglieri

A Prato di fronte al Castello dell'Imperatore, si trova Shark Bottega del Pesce, sorellina di Il Dek, il bistrot contemporaneo nato dal genio di Francesco Secci, insieme ai soci Daniele Capece e Stefano Canfalla, che hanno catapultato la ristorazione pratese in un'altra era.



La vera rivoluzione di Shark sono i salumi di pesce, ma alla moda toscana: salatura.

SAMSUI
Gloxy
Il tuo st
quotidk

SCOPRI

ilGoloso

RISTORANTI

Nel cuore di Prato l'Italian bistrot che non t'aspetti

di PAOLO MASSORIO - 14.02.2019

Dai salumi di pesce come aperitivo alla pasta Martelli alle vongole e al baccalà insieme a sushi, sashimi e pizza come cena

Tags: RISTORANTI, CUCINA, SALUMI, IL GIORNALE DEL GUSTO

Petra La farina è farina zero.

LE PIZZERIE



Cercate l'antico Duomo di Prato, cercate la sua piazza ampia, che ricorda le vestigia di questa città, legata ai tessuti. Fate un giro per i palazzi e le logge, ma poi fermatevi assolutamente qui: **Il Dek Italian Bistrot (Piazza Santa Maria delle Carceri, 1 - tel. 0574 475476)**.

L'idea di questo locale molto profondo con un doppio dehors: sulla piazza (l'altro è davanti alla bottega del pesce Shark) è di Francesco Secci, un vulcano che ha scelto la strada della qualità per attirare i clienti, che sono famiglie, giovani, ma anche stranieri che si fermano volentieri ad assaggiare le sue specialità come i salumi di pesce che molti hanno potuto conoscere a Golosario. E se l'aperitivo si prende nella bottega, con ostriche, bresaola di tonno, lonzino di pesce spada affumicato e filetto di salmone scozzese, la cena in assoluto relax è nel locale di fianco.

Arrivano in tavola dei pani realizzati con le farine del Molino Sobrino e con la farina Petra e poi una teoria di buone etichette di vini di cui la metà offerti a bicchiere a prezzi onestissimi (e non solo italiani giacché la metà sono delle varie zone della Francia).

Il locale è qui dal 2014, in piazza delle Carceri, ma la nuova insegna, quella di bistrot, c'è solo dallo scorso anno, così come la bottega del pesce. Hanno un locale gemello ad Ibiza, nato nel 2017.

Dicono di noi...

PRESS KIT



SCATTIDIGUSTO

d-2
SISTEMI
SISTEMI



Home > Shopping > Milano. 10 cose da assaggiare a Golosaria



Shopping

Milano. 10 cose da assaggiare a Golosaria

Di Emanuele Bonati - 29 Ottobre 2018

10 piace (11)



1. I salumi di pesce di Shark

I 10 accessori da cucina più in sconto oggi su amazon



Se i salumi vegani lasciano un po' perplessi, come idea - come gusto non sono neanche male -, i **salumi di pesce** prodotti da Shark sono una grande idea e con un grande gusto.

L'idea è quella di creare un nuovo salume toscano (Shark sta a Prato), di pesce, usando le spezie locali (e non solo). Eccoli:

- Bresaola di tonno
- Lonzino di pesce spada affumicato al fumo d'olivo
- Roastfish di filetto di tonno rosso
- Soppressata di polpo al naturale al fumo d'olivo
- Salsiccia di mare con tonno e scorfano
- Filetto di salmone scozzese



Dicono di noi...

TEMPO DI VIRUS: UNA STORIA TRA SIPARIO E REALTÀ.

500 Tovagliette 88,65 €

1000 Biglietti da Visita Quadrati e Creativi! 22,95 €

1 Rivista a broccia 47,85 €

Pronti per il roast fish? Ecco dove mangiare i salumi di mare italiani

di **RINIA PIERACCI**

Investire sul pesce è difficile, ce lo dice, per le solite difficoltà nel garantire freschezza, conservazione, scadenze. E allora come fare ad assicurare la qualità se si vuol puntare ad allargare la distribuzione? "Con i salumi di mare", è la risposta di Francesco Secchi, ricercatore di Prato che, dopo mesi di esperimenti, ha messo a punto ricette e format di una "bottega del pesce" pronta per essere esportata. I salumi di mare sono, a prima vista, in tutto e per tutto simili a quelli di carne. Invece del rosmarino c'è il rosmarino di pesce, fatto con tonno rosso liscio al miele, che viene brasato, passato in forno a bassa temperatura per 35-60 minuti in modo che mantenga il colore rosso, e servito a fette. E poi ci sono altre specialità come la **bresola di tonno**, il **lombino di pesce spada affumicato**, il **lampredotto di polpo**, la **salsiccia di pesce**, tutti fatti adattando il processo "classico" dei salumi di carne. La stagionatura assicura conservazione, e fa sì che la scadenza dei salumi di mare arrivi a 45 giorni, permettendo dunque di gestire una bottega del pesce senza l'affanno tipico della materia prima.

NUOVA MINI COUNTRYMAN, NORTHWOOD EDITION.

SCOPRI LA TUTTE LE CONCESSIONARIE MINI.



L'idea del format da replicare in franchising poggia su una seconda gamba: i salumi di mare sono serviti esclusivamente con focaccine fatte in casa, e l'offerta della bottega si completa con una selezione di crudi - ostriche, gamberi rossi e scampi - e una selezione di vini (niente cocktail).



Il modello di bottega del pesce da imitare c'è già: Francesco Secchi e i due soci, Daniele Capece e Stefano Canfaglia, l'hanno aperta in piazza delle Carceri a Prato, proprio di fronte al Castello dell'Imperatore che Federico II di Svevia volle per dominare la Toscana del 1200. Si chiama **Shark-bottega del pesce**, un brand che i titolari hanno registrato a livello europeo. Prodotto, layout e software gestionale sono pronti per essere riproposti in grandi città e località di mare, dove un bicchiere di vino e una focaccina al polpo di qualità possono rappresentare un'offerta allettante.



Il meglio di 24+

- BURSOLA**
Misure immediate o nuovo lockdown: Lombardia, Emilia e Campania ad alto rischio
- SCENARIO**
Pensioni, le opzioni del governo Draghi per superare Quota 100
- OGGI LA FIDUCIA AL SENATO**
Giustizia, Pa, fisco e pensioni: perché le riforme Draghi saranno vincolanti per 6 anni
- FISCO**
Bonus, deduzioni e sostitutive: così cambia il vero peso delle aliquote Irpef
- BURSOLA**
Superbonus 110%, la nuova guida completa per fare i lavori in casa a costo zero

Dicono di noi...

PRESS KIT

JAMES
HOTELS

CHAMPAGNE FRANCA-CORTA WINE FOOD TRAVEL ART ROOMS WELLNESS SPIRITS ABBONAMENTO

SHARK LA BOTTEGA DEL PESCE



I Salumi di Pesce toscani impressati da anelli, anelli, rose di ferro di ulivo e di melo tipiche della regione. Bruscato di tonno rosato, Rossifish, Loncino di pesce spada affumicato, Soprassata di polpo e Sallicce di pesce sono le varietà di degustazione dei salumi di pesce di Shark, realizzati con pescato del Mediterraneo attentamente selezionato. Un'idea davvero originale.

Prezzo da 35,00 € a 70,00 € in base alla pezzatura

CATEGORIE

Art
Champagne
Chord
Culture
Cup
EVO
Food
Franciacorta
Hop
JAMES 7 BEST
James Tasting
Lifestyle
News
Rooms
Spirits
Time
Travel

INFORMA *eibo*
SAPERE DI SAPORI

NEWS PRODOTTI TIPICI VINO E SPIRITS TURISMO ENOGASTRONOMICO RUBRICHE CHEF E DINTORNI RICETTE EVENTI PARTNER



Con lo sterminato patrimonio enogastronomico italiano, se si vuol fare un regalo la difficoltà non sta nel trovare quello giusto, ma nel riuscire a scegliere tra tanta abbondanza. Da nord a sud troviamo una sterminata varietà di prodotti tipici che arricchiscono ogni giorno le tavole di tutti noi, ma che sono anche un'ottima **idea regalo per bongustai** o **foodies**, come va di moda chiamarli ora.

È bello quindi perdersi nell'offerta delle tante aziende italiane che propongono **prodotti tipici di qualità**,

BRESAOLA *di* TONNO

AROMI DELLA MACCHIA MEDITERRANEA E PEPE DEL SICHUAN

TUNA *BRESAOLA*

AROMAS OF THE MEDITERRANEAN SCRUB AND SICHUAN PEPPER

LAVORATA DA FRESCO,
NO COLORANTI, NO CONSERVANTI

MADE FRESH
NO COLOURANTS, NO PRESERVATIVES

La bresaola di tonno, come il lonzino di pesce spada, subisce un processo molto simile ai salumi di maiale, con un periodo di marinatura e uno di stagionatura.

La sua particolarità è la macerazione in una miscela di pepi che la circonda e gli da forza. Un esplosione di sapori che ci trasporta nella nostra terra, la Toscana, dove i sapori sono persistenti e decisi.

Essendo il salume più acuto e toscano della nostra gamma solitamente lo andiamo ad abbinare a ingredienti che smorzano la sua forza in maniera da creare degli abbinamenti molto suggestivi.

Tuna bresaola, like swordfish lonzino, undergoes a process very similar to pork charcuterie, with a marinating and aging period.

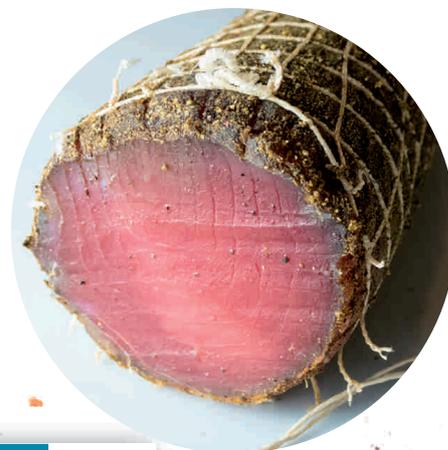
Its uniqueness lies in the maceration in a mixture of spices that surround it and give it strength. An explosion of flavors that transports us to our land, Tuscany, where the flavors are persistent and bold.

As the sharpest and most Tuscan among our charcuterie range, we usually pair it with ingredients that mellow its strength, creating very suggestive combinations.

Blister interfogliato 70gr - Shelf life 45gg

Trancio s/v 0,8/1,5 Kg. - Shelf life 60gg

MADE IN ITALY



**CROSTINO BRESAOLA
DI TONNO, CREMA DI
CARCIOFI,
POMODORINI CONFIT**

PESO: 10 g

COSTO BRESAOLA: 0,55 €

**TARTINA BRESAOLA DI
TONNO, SALSA TARTARA
E CIPOLLINA
AGRODOLCE**

PESO: 10 g

COSTO BRESAOLA: 0,55 €

**TAGLIERINO BRESAOLA
DI TONNO, CREMA DI
AVOCADO E
POMODORINI CONFIT**

PESO: 30 g

COSTO BRESAOLA: 1,65 €

**SANDWICH BRESAOLA
DI TONNO, SCAROLA
SALTATA, OLIVE
TAGGIASCHE E
PHILADELFA**

PESO: 25 g

COSTO BRESAOLA: 1,37 €

**PIZZA 220gr
BRESAOLA DI TONNO**

Bresaola di tonno, mozzarella a
crudo, finocchi julienne marinati
al lime e maionese al pomodoro

PESO: 60 g

COSTO BRESAOLA: 3,30 €

**FOCACCINA 150gr
BRESAOLA DI TONNO**

Bresaola di tonno, crema di
formaggio, broccoli croccanti e
crema di carciofi

PESO: 50 g

COSTO BRESAOLA: 2,75 €

**TAGLIERE IN PUREZZA DEI
SALUMI SHARK**

PESO: 25 g

COSTO BRESAOLA: 1,375 €

**SANDWICH BRESAOLA DI
TONNO, MELANZANE
SOTTO PESTO E
PHILADELFA**

PESO: 25 g

COSTO BRESAOLA: 1,37 €

**MONTADITO BRESAOLA
DI TONNO, FETTA DI
BUFALA, ORIGANO
BRICIOLE DI TARALLO E
POMODORINO
SEMISECCO**

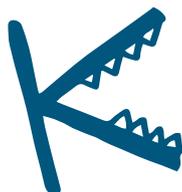
PESO: 10 g

COSTO BRESAOLA: 0,55 €

TAGLIERE IN PUREZZA COMPLETO

25g Bresaola di Tonno, 25g Lonzino,
25g Bacon di Polpo, 25g Salmone,
25g Roastfish

COSTO FOOD: 7,50 €



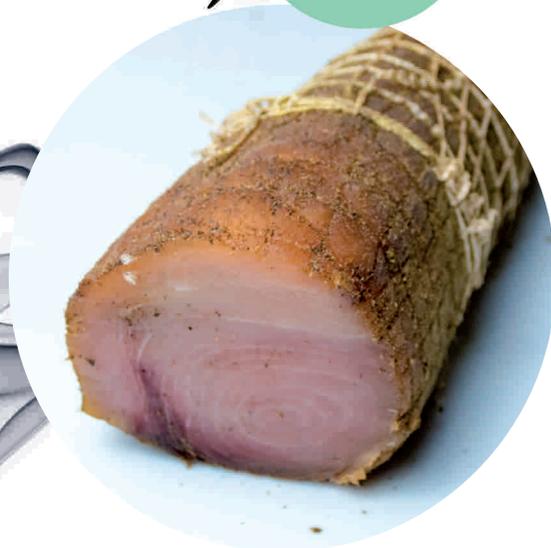
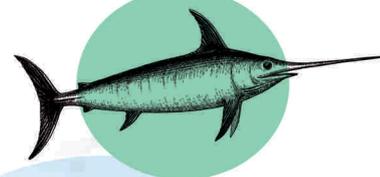
LONZINO *di* SPADA

FUMO DI OLIVO, AROMI E FINOCCHIETTO SELVATICO

SWORDFISH *LOIN*

SMOKED WITH OLIVE WOOD, AROMAS AND WILD FENNEL

MADE IN ITALY

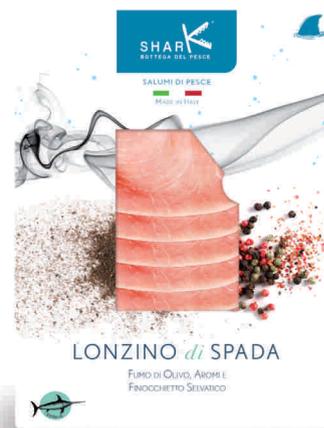


LAVORATO DA FRESCO, SALATO A MANO,
DISIDRATATO DEL 40%,
NO COLORANTI, NO CONSERVANTI

MADE FROM FRESH, HAND-SALTED,
DEHYDRATED BY 40%,
NO COLOURANTS, NO PRESERVATIVES

Il nostro lonzino di pesce spada viene marinato sotto sale e zucchero, macerato nel finocchietto selvatico, ed infine, affumicato.
Sicuramente il prodotto più elegante della gamma.

Our swordfish loin is marinated in salt and sugar, macerated in wild fennel, and finally, smoked.
Definitely the most elegant product in the range.



Blister interfogliato 70gr - Shelf life 45gg

Trancio s/v 0,8/1,5 Kg. - Shelf life 60gg



CROSTINO LONZINO DI SPADA

Gorgonzola e marmellata di arance

PESO: 10 g

COSTO LONZINO: 0,60 €

TAGLIERINO LONZINO DI SPADA

Finocchi julienne e marmellata di limone

PESO: 30 g

COSTO LONZINO: 1,80 €

SANDWICH LONZINO DI SPADA

Crema di formaggio e radicchio trevigiano arrosto

PESO: 25 g

COSTO LONZINO: 1,50 €

CAPONATINA LONZINO DI SPADA

Capponata di verdure stagionali e maionese alla menta

PESO: 30 g

COSTO LONZINO: 1,80 €

PIZZA 220gr LONZINO DI SPADA

Mozzarella, zucchine scapece e pomodorini ciliegini gialli e rossi

PESO: 60 g

COSTO LONZINO: 3,60 €

FOCACCINA 150gr LONZINO DI SPADA

Cime di rapa saltate Philadelphia

PESO: 50 g

COSTO LONZINO: 3,00 €

TAGLIERE IN PUREZZA DEI SALUMI SHARK

PESO: 25 g

COSTO LONZINO: 1,50 €

TAGLIERE IN PUREZZA COMPLETO

25g Bresaola di Tonno,
25g Lonzino,
25g Bacon di Polpo,
25g Salmone,
25g Roastfish

COSTO FOOD: 7,50 €



il ROASTFISH

COTTURA ALL'INGLESE DI UN FILETTO DI TONNO PINNA GIALLA

ROAST*FISH*

L'UNICO DELLA NOSTRA GAMMA
SENZA PROCESSO DI DISIDRATAZIONE
CLASSICA BRASATURA DI UN FILETTO
DI TONNO PINNA GIALLA ALL'INGLESE
LAVORATO DA FRESCO
NO COLORANTI, NO CONSERVANTI

THE ONLY ONE IN OUR RANGE
WITHOUT A CLASSIC DEHYDRATION
PROCESS: ENGLISH BRAISING OF A
FRESH YELLOWFIN TUNA FILLET.
MADE FRESH
NO COLOURANTS, NO PRESERVATIVES

Il roastfish di tonno ha una lavorazione uguale al classico roastbeef, una cottura esterna all'inglese e una laccatura al miele e rosmarino, rimanendo crudo all'interno. È un prodotto molto sfizioso, morbido e avvolgente al palato. Lo si può usare in cucina in molte versioni.

Tuna roastfish undergoes a process similar to classic roast beef, with an English-style external cooking and a glaze of honey and rosemary, while remaining raw on the inside. It's a very delightful, tender, and palate-pleasing product that can be used in various culinary preparations.

Trancio s/v 0,8/1,5 Kg. - Shelf life 30gg

MADE IN ITALY



CROSTINO ROASTFISH

Salsa tonnata, capperi, cipollina
agrodolce polvere di caffè

PESO: 10 g

COSTO ROASTFISH: 0,55 €

SANDWICH ROASTFISH

Foiegras e composta di fichi

PESO: 25 g

COSTO ROADTFISH: 1,375 €

TAGLIERINO ROASTFISH

Spinaci saltati, purè di patate

PESO: 40 g

COSTO ROASTFISH: 2,00 €

ROASTFISH TONNATO

Tertare di manzo, salsa tonnata,
polvere di caffè capperi e
cipolla agrodolce

PESO: 40 g

COSTO ROASTFISH: 2,00 €

CLUB SANDWICH ROASTFISH

Insalata scarola, pomodoro
cuore di bue, cipollina agrodolce
e maionese senapata

PESO: 80 g

COSTO ROASTFISH: 4,00 €

PIZZA 220gr ROASTFISH

Mozzarella, cipolla marinata,
capperi zest di limone

PESO: 60 g

COSTO ROASTFISH: 1,375 €

TAGLIERE IN PUREZZA DEI SALUMI SHARK

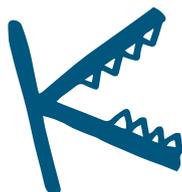
PESO: 25 g

COSTO ROASTFISH: 1,375 €

TAGLIERE IN PUREZZA COMPLETO

25g Bresaola di Tonno,
25g Lonzino,
25g Bacon di Polpo,
25g Salmone,
25g Roastfish

COSTO FOOD: 7,50 €



BACON *di* POLPO

AFFUMICATO AL LEGNO DI OLIVO

OCTOPUS *BACON*

SMOKED WITH OLIVE WOOD

LAVORATO DA FRESCO
NO COLORANTI, NO CONSERVANTI

MADE FRESH
NO COLOURANTS, NO PRESERVATIVES

Il bacon di polpo è un salume già presente sul mercato, ma noi siamo riusciti a personalizzarlo creando una tripla affumicatura che ci permette di avere un sapore omogeneo dal cuore fino alla parte esterna. I polpi vengono cotti a bassa temperatura fino a rompere le fibre, successivamente vengono pressati, senza aggiunta di conservanti. Solo con il oro collagene riusciamo a dare forma cilindrica e a mantenere la sua forza anche durante il taglio all'affettatrice.

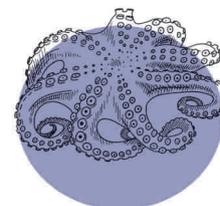
Il nostro bacon di polpo prende il nome da una preparazione a mio avviso molto divertente e sfiziosa: tagliando una fetta ad affettatrice e posizionandola su una padella antiaderente con un filo d'olio e un peso sopra, si ottiene una cialda molto croccante e con un sapore molto vicino a quello del classico bacon.

Octopus bacon is a salami already available on the market, but we have managed to customise it by creating a triple smoking process that allows us to have a consistent flavour from the core to the outer part. The octopuses are cooked at low temperature until the fibres break, then they are pressed, with no added preservatives. Only with their own collagen can we give it a cylindrical shape and maintain its strength even when sliced with a slicer. Our octopus bacon gets its name from a preparation that I find very fun and delicious: by slicing a piece with a slicer and placing it in a non-stick pan with a drizzle of oil and a weight on top, you get a very crispy result with a flavour very close to that of classic bacon.

Blister interfogliato 70gr Shelf life 40gg

Trancio s/v 0,8/1,5 Kg. Shelf life 60gg

MADE IN ITALY



MEDAGLIONE ALLA PIASTRA DI POLPO

Purè di patate, olive taggiasche
e fiore di capperi

PESO: 90 g

COSTO POLPO: 4,50 €

PIZZA 220gr POLPO

Polpo, crema di patate arrosto,
mozzarella, olive e polvere di
capperi

PESO: 60 g

COSTO POLPO: 3,30 €

FOCACCINA 150gr POLPO

Polpo, mozzarella a crudo e olive
taggiasche

PESO: 50 g

COSTO POLPO: 2,75 €

TAGLIERE IN PUREZZA DEI SALUMI SHARK

PESO: 25 g

COSTO POLPO: 1,375 €

MACCHERONI IN CARBONARA DI POLPO

polpo naturale 25g, polpo
chips 15g uova e parmigiano

COSTO POLPO: 2,20 €

POLPO BURGER

Polpo alla piastra, maionese,
pane nero di seppia

PESO: 100 g

COSTO BRESAOLA: 5,50 €

CHIPS DI POLPO

Polpo al naturale

PESO: 10 g

COSTO POLPO: 0,55 €

POLPO E PATATE

Polpo al naturale 30g, polpo
chips 15g patate schiacciate

COSTO POLPO: 2,50 €

UOVA AL TEGAMINO

Polpo naturale 13g, polpo
chips 13g e paprica in polvere

COSTO POLPO: 1,375 €

TAGLIERE IN PUREZZA COMPLETO

25g Bresaola di Tonno,
25g Lonzino,
25g Bacon di Polpo,
25g Salmone,
25g Roastfish

COSTO FOOD: 7,50 €



il SALMONE SCOZZESE

MARINATO CON SALI PREGIATI E ZUCCHERO, AFFUMICATO AL
LEGNO DI MELO

SALMON

LAVORATO DA FRESCO
NO COLORANTI, NO CONSERVANTI
MADE FRESH
NO COLOURANTS, NO PRESERVATIVES

Il nostro salmone scozzese lavorato da fresco, salato a mano
e successivamente affumicato.
Parte grassa inferiore alla parte magra una texture tenace e
delicata.

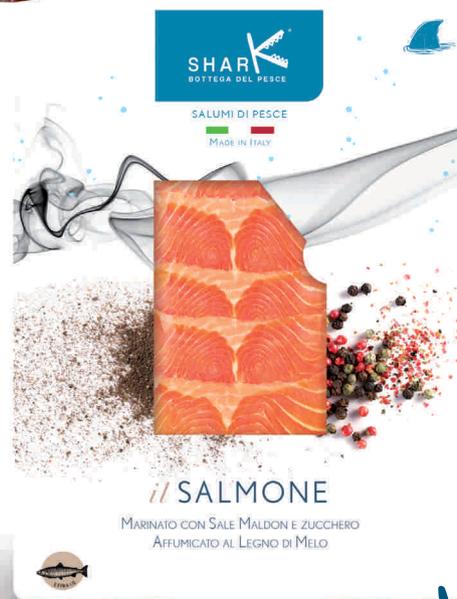
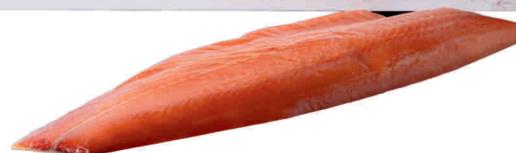
Our Scottish salmon is processed fresh, salted by hand, and
then smoked.
The fatty part is lower than the lean part, with a tough yet
delicate texture.

Blister interfogliato 70gr - Shelf life 40gg

Baffa s/v 1,0/1,5 Kg. - Shelf life 40gg

Cuore s/v 250/500 Gr. - Shelf life 40gg

MADE IN ITALY



PENNE SALMONE

Salmone affumicato, penne,
panna e scaglie di tartufo nero

PESO: 50 g

COSTO SALMONE: 2,50 €

OMELETTE SALMONE

Salmone affumicato, uova erba
cipollina

PESO: 40 g

COSTO SALMONE: 2,00 €

SASHIMI DI SALMONE

Salmone affumicato 6pz

PESO: 90 g

COSTO SALMONE: 4,50 €

TAGLIERE IN PUREZZA DEI SALUMI SHARK

PESO: 25 g

COSTO SALMONE: 1,375 €

TARTARE DI SALMONE

Salmone affumicato e caviale
di tartufo nero

PESO: 70 g

COSTO SALMONE: 3,50 €

SANDWICH SALMONE

Salmone affumicato burro
francese

PESO: 25 g

COSTO SALMONE: 1,375 €

FOCACCINA 150gr SALMONE

Salmone affumicato burrata, olio
al tartufo bianco e scaglie di
tartufo nero

PESO: 50 g

COSTO SALMONE: 2,55 €

PIZZA 220gr SALMONE

Salmone affumicato, burrata,
rucola e pomodorini confit

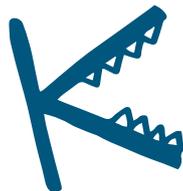
PESO: 60 g

COSTO SALMONE: 3,00 €

TAGLIERE IN PUREZZA COMPLETO

25g Bresaola di Tonno,
25g Lonzino,
25g Bacon di Polpo,
25g Salmone,
25g Roastfish

COSTO FOOD: 7,50 €



SALSICCIA *di* PESCE

50% TONNO PINNA GIALLA E 50% SEPPIA
AROMI DEL CHIANTI, PAPRIKA, SALI PREGIATI & PEPE DI SICHUAN

SEAFOOD *SAUSAGE*

MADE IN ITALY



LAVORATA DA FRESCO
NO COLORANTI, NO CONSERVANTI

MADE FRESH
NO COLOURANTS, NO PRESERVATIVES

Infine abbiamo la salsiccia di pesce, composta da tonno fresco e seppie cotte a bassa temperatura, portate fino alla rottura delle fibre. Abbiamo creato questo connubio proprio per ricreare una vera e propria salsiccia; infatti il tonno rappresenta la parte magra, mentre la seppia quella grassa. Il tutto viene condito con aromi del Chianti, finocchietto selvatico, paprika, vino e sale.

Abbiamo la possibilità di presentare il prodotto sia in budello naturale, sia direttamente in pasta.

Da utilizzare e gestire come una vera e propria salsiccia di maiale.

Last but not least, we have the fish sausage, made from fresh tuna and slow-cooked cuttlefish until the fibres break down. We created this combination specifically to replicate a true sausage; indeed, the tuna represents the lean part, while the cuttlefish represents the fatty part. Everything is seasoned with Chianti herbs, wild fennel, paprika, wine, and salt.

We have the option to present the product either in a natural casing or directly in paste form.

To be used and managed like a true pork sausage.

Disponibile in pasta s/v 0,5/1,0 Kg. Shelf life 12gg

Disponibile in budello s/v 0,5/1,0 Kg. Shelf life 12gg



**POLPETTE
ALL'ARABBIATA**

Salsiccia di pesce 7 polpettine
di 25g, salsa di pomodoro
piccante e cialda di pane

PESO: 105 g

COSTO SALSICCIA: 5,145 €

**SANDWICH SALSICCIA
DI PESCE**

Salsiccia di pesce piastrata,
maionese senapata, insalata e
pomodori

PESO: 30 g

COSTO SALSICCIA: 1,47 €

**FOCACCINA 150gr
SALSICCIA**

Salsiccia alla piastra, cime di rapa
e crema di formaggio

PESO: 60 g

COSTO SALSICCIA: 2,94 €

**PIZZA 220gr
SALSICCIA**

Salsiccia di pesce fritta,
mozzarella e friarielli

PESO: 80 g

COSTO SALSICCIA: 3,92 €

PAPPA A POMODORO

Salsiccia di pesce, burrata, olio e
basilico

PESO: 60 g

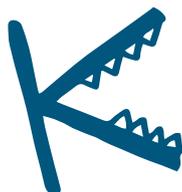
COSTO SALSICCIA: 2,94 €

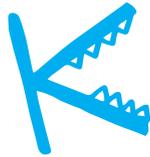
CROSTINO SALSICCIA

Salsiccia si pesce fritta e
stracchino

PESO: 30 g

COSTO SALSICCIA: 1,47 €



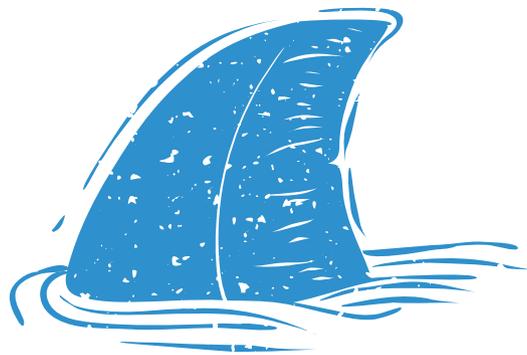


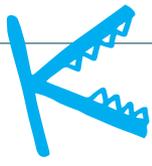
I SALUMI DI PESCE

DA UN'IDEA DI FRANCESCO SECCI

SEAFOOD CHARCUTERIE

AN IDEA BY FRANCESCO SECCI

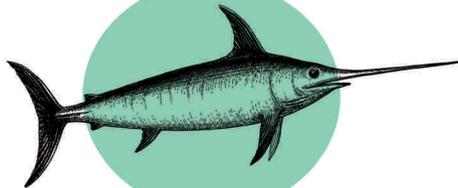
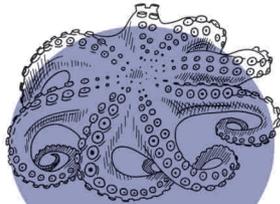
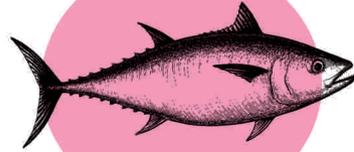
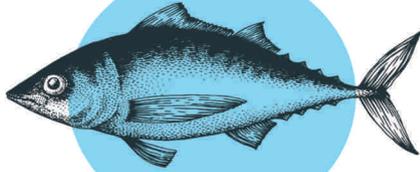
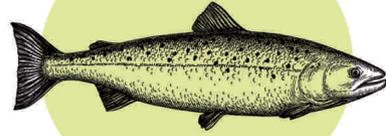




I SALUMI DI PESCE DI SHARK®

SHARK® 'S' FISH CHARCUTERIE







info@sharkbottegadelpesce.it

Tel. +39 335 6695459

WWW.SHARKBOTTEGADELPESE.IT



I SALUMI DI PESCE
SEAFOOD CHARCUTERIE.