



Food Project



Short intro

La committenza da parte di un architetto per rilanciare un attività di servizio bar e la passione per la cucina mi hanno spinto a ragionare sui trend attuali del settore food e dopo una attenta ricerca il risultato è stato quello di dirigere la mission e il concept di questo progetto verso la tipologia del casual dining e fast casual. Così ho dato inizio alla "puntata zero" di Ciccìa&Rum, che mi ha permesso di provare e analizzare i risultati del progetto; dall'idea all'esecutivo, a contatto con il palato del pubblico.

The commission by an architect to relaunch a bar service activity and a passion for cooking pushed me to think about the current trends in the food sector and after careful research the result was that to direct the mission and the concept of this project towards the casual and fast casual typology. So I started the "puntata zero" by Ciccìa & Rum, which allowed me to try and analyze the results of the project; from the idea to the executive, in contact with the palate of the public.





descrizione

description

L'attività dominante è la produzione di polpette e patate fritte tagliate tradizionalmente e speziate con paprika dolce e origano. Le polpette sono principalmente di due tipi: impanate e al sugo. Anche se nel menù è incluso il "plateau royale" che prevede la cruda, impanata, al sugo, di pane, con merluzzo, con melanzana. Le modalità di consumo offrono l'opportunità di accomodarsi nel locale oppure scegliere l'asporto e le possibilità di degustazione sono varie e si può anche scegliere il panino che ho chiamato "Tortuga", che vedremo nel menù. Questa attività non è solo food, ma diventa cultspot, periodicamente, attraverso un piccolo evento di richiamo legato alla cultura giovanile attraverso il quale possiamo anche fidelizzare i nostri giovani clienti. Volutamente l'apparato del beverage è studiato per sostenere l'idea del cocktail allontanandosi un attimo dai vini, (anche se è presente il prosecco millesimato extra dry ed il rosso corposo) percorso troppo diffuso. In questo caso il rum è presente nei cocktail, in un dolce e in due modalità di chupitos

The dominant activity is the production of meatballs and fried potatoes traditionally cut and spiced with sweet paprika and oregano. The meatballs are mainly of two types: breaded and with sauce. Even if the menu includes the " plateau royale " which includes the raw, breaded, with sauce, of bread, with cod, with eggplant. The methods of consumption offer the opportunity to sit in the room or choose the take-out and the tasting possibilities are varied and you can also choose the sandwich I called " Tortuga ", which we will see in the menu. This activity is not just food, but becomes cultspot, periodically, through a small event related to youth culture through which we can also build loyalty our young customers. Purposely, the beverage apparatus is designed to support the idea of the cocktail moving away for a moment from the wines, (even if there is the extra dry vintage prosecco and the full-bodied red) path too widespread. In this case the rum it is present in cocktails, in a dessert and in two modes of chupitos





casual dining e fast casual

L'attività fa parte della categoria "casual dining" per il menù composto da variazioni sempre in tema, ma è anche "fast casual" e da asporto, il servizio è rapido ed economico ed il rapporto prezzo\qualità\quantità funziona bene, e il cliente può spendere 5 euro consumando un ottimo spuntino, ad arrivare a 15 euro bevande escluse; ben diverso dai prodotti in categoria fast food molto diffusi.

The activity is part of the 'casual dining' category for the menu consisting of variations always in theme, but it is also "fast casual" and takeaway, the service is quick and cheap and the price / quality ratio works well, and the customer can spend 5 euros for a great snack, up to 15 euros excluding drinks; very different from the fast food category very widespread.





FRANK &
MILANO
FRANK &
MILANO
FRANK &
MILANO
FRANK &
MILANO
FRANK &
MILANO
FRANK &
MILANO

Lo studio del brand è il risultato dei nostri tempi, del new fashion style, dei social e della nuova versione dell'uomo hipster, duro, dall'aria vissuta ma curata, mondano ma attento ai consumi e alla qualità naturale in tutto: dal look al cibo.

The study of the brand is the result of our times, of new fashion style, of social media and of the new version of the hipster man, hard, with a lived-in look but cared for, worldly but attentive to consumption and natural quality in everything: from the look to the food.



comunicazione e merchandising

Lo start-up della comunicazione avviene attraverso i social e principalmente Youtube, Instagram e Facebook, Il brand è presente su:

tshirt dello staff di lavoro

tshirt in vendita al pubblico

stickers

etichette delle bottiglie di rum con vendita al pubblico

bustine di zucchero

tovaglie

packaging da asporto

anello con ancora





comunicazione e merchandising

The start-up of communication takes place through social networks and mainly Youtube, Instagram and Facebook,
The brand is present on:

work staff tshirt

tshirt for sale to the public

stickers

labels of rum bottles with public sale

sugar sachets

tablecloths

takeaway packaging

ring with anchor





merchandise





orario time table

working time
printed and united
at 5mm forex

orario di lavoro
stampato e unito
a forex da 5mm



**Captain
CICCIA
& RUM**

#food#drink#young#music



bar polpetteria cultspot

LUNEDI' - DOMENICA

ore 07.00 - 14.00

ore 16.00 - 24.00

CHIUSO AL MARTEDI'





lettering and composition of the brand

font: ManyTimes
fill: black 100%



free image by the web
and modified in vectorial

font: New Yorker
fill: black 100%

captain
CICCIA
& RUM

font: Time to Scribble
fill: black 100%

font: Proxima Nova RG
fill: black 100%
Bold mode

#food#drink#young#music

vectorial fork
fill: black 100%





tipologie di brand verticale e orizzontale



Captain
**CICCIA
& RUM**

#food#drink#young#music

Captain
**CICCIA
& RUM**

#food#drink#young#music





arredi / furnishings

Lo studio degli arredi ed accessori di servizio rimandano allo stile shabby con la presenza di sedie classiche e vintage, e i tavoli costruiti con assi mantenute appositamente con le venature a vista e tinteggiate volutamente a tratti, ricordando le assi dei ponti delle vecchie imbarcazioni. L'illuminazione prevede la sospensione di punti luce come sulle barche e gli oggetti presenti nel locale sono di natura vintage: un mappamondo, una canna da pesca, antiche casse in legno.

The study of furnishings and service accessories refer to the shabby style with the presence of classic and vintage chairs and the tables built with planks specially kept with visible veins and intentionally painted at times, remembering the axles of the bridges of the old boats. Lighting foresees the suspension of light points such as on boats and objects present in the room are vintage in nature: a globe, a fishing rod, old wooden boxes.





Captain
CICCIA
& RUM
 #food#drink#young#music



Menu aperitivo 5€

Pane rotto al forno con olio e sale

Polpettine mini al sugo rosso

Uova sode

Bruschettina con pomodori, cipolla, sedano, olio, sale, pepe

Bevande escluse

Menu classico da asporto 4.50 €

3 Polpette di carne di manzo (180gr) e patate taglio casalingo fritte con gusti e spezie

Bevande escluse

Menù al tavolo 12 €

Plateau royale: con polpetta di carne cruda | polpetta di carne | polpetta di carne al sugo | polpetta di pane con lardo | polpetta di baccalà | polpetta alle verdure di stagione | patate speziate | insalata della casa in coppetta.

Bevande escluse

Tortuga 5 €

Calotta di pane croccante con polpette di carne al sugo su una foglia di insalata

Contorni a scelta 3.50€

Verdure grigliate | Insalata | Patate fritte

Dolce 3 €

Cannon ball

Polpetta di cioccolato fondente e rum

Bevande

Mixology 5€ : Daiquiri - Mojito - Pina Colada - Jamaican Mule - Havana Zombie - Perfect Storm

Prosecco millesimato extra dry Furlan 2.50€ \ glass

Rosso corposo Vinchio - Vaglio 3.00€ \ glass

Birra Messina ai cristalli di sale 1\2 lit. 4€

Acqua frizzante o naturale 33cl 1€

Bibite in lattina € 2.50

Chupitos semplice con rhum 1.00€

Chupitos Capitan Ciccìa con limone e polvere di caffè 3€



captain
CICCIA
& **RUM**

#food#drink#young#music



Aperitif menu € 5

Baked bread broken with oil and salt

Mini meatballs with red sauce

Hard-boiled eggs

Bruschettina with tomatoes, onion, celery, oil, salt, pepper

Drinks not included

Classic takeaway menu € 4.50

3 Beef meatballs (180gr) and home-cut fried potatoes with flavors and spices

Drinks not included

Menu at the table € 12

Plateau royale: with raw meatball | meat ball | meatball with tomato sauce |

bread bun with lard | codfish meatball | meatball with seasonal vegetables | spicy potatoes |

house salad in a cup.

Drinks not included

Tortuga 5 €

Crunchy bread cap with meatballs in a sauce on a salad leaf

Side dishes to choose from 3.50 €

Grilled vegetables | Salad | French fries

Sweet 3 €

Cannon ball

Dark chocolate and rum meatball

Drinks

Mixology 5 €: Daiquiri - Mojito - Pina Colada - Jamaican Mule - Havana Zombie - Perfect Storm

Vintage Prosecco Extra Dry Furlan 2.50 €

Full-bodied red Vinchio - Vaglio 3.00 €

Messina Beer with salt crystals 1 lit. 4 €

Sparkling or natural water 33cl 1 €

Canned drinks € 2.50

Simple chupitos with rum 1.00 €

Chupitos Capitan Ciccio with lemon and coffee powder 3 €



gli ingredienti

- Carne macinata mista
- Carne cruda di manzo
- Fettine di bacon
- Merluzzo
- Uova
- Latte
- Pagnotte "Tartaruga"
- Pan grattato macinato fine da pane scelto nelle panetterie
- Pane appena essiccato fornito da panetterie artigianali
- Carote
- Cipolle dorate
- Prezzemolo
- Origano
- Sedano
- Insalata foglia larga
- Pomodori
- Aglio
- Rosmarino
- Paprika dolce in polvere
- Pepe nero\bianco
- Verdure di stagione (melanzane o zucchine)
- Impasto per pizza
- Grana padano macinato fine
- Passata di pomodoro
- Olio di oliva 100% italiano
- Olio di semi per friggere bottiglia 5lt 5€





ingredients

- Mixed minced meat
- Raw beef meat
- Bacon slices
- Cod
- eggs
- Milk
- "Tartaruga" loaves
- Grated fine ground bread from chosen bread in bakeries
- Freshly dried bread supplied by artisan bakeries
- carrots
- Golden onions
- Parsley
- Origan
- Celery
- Broad leaf salad
- tomatoes
- Garlic
- Rosemary
- Sweet paprika powder
- Black pepper
- Seasonal vegetables (aubergines or courgettes)
- Pizza dough
- Fine ground Grana Padano
- Tomato puree
- 100% Italian olive oil
- Seed oil for frying 5lt bottle € 5





leverage

Caffè (in cialde)
Prosecco extra dry (Furlan)
Rosso corposo (Vinchio - Vaglio)
Rum (bianco e invecchiato)
Birra (Messina)
Lime
Ananas
Cocco
Sciroppo di zucchero

Coffee (in pods)
Prosecco extra dry (Furlan)
Full-bodied red (Vinchio - Vaglio)
Rum (white and aged)
Birra (Messina)
lime
Pineapple
Coconut
Sugar syrup





resa lorda

1 kg di carne macinata + 2 carote + due cipolle dorate + 100 gr grana macinato + 100 gr pan grattato + 2 uova + sale + olio = 10€

Rendono

n° 58 polpette dimensione media

n° 176 polpette dimensione mignon da aperitivo

n° 32 polpette dimensione grande (per plateau royale)

La dim.media è prevista nel panino "Tortuga" e nelle impanate da asporto.

Il panino venduto a 5€ rende per ogni kg di polpette con un costo prodotto finito di 10€ è uguale a 19 panini con resa lorda di 95€

Le impanate sono n°3 polpette + patate vendute a 4.50 € rende per ogni kg di polpette con un costo prodotto finito di 10€ è uguale a 19 asporti con resa lorda di 85.50 €

Le polpettine (5pz.) sono incluse nella portata da aperitivo insieme a uovo,pane rotto e bruschetta (fondo del panino Tortuga) vendute a 5€ rende per ogni kg di polpette e gli altri elementi con un costo prodotto finito di 10€ è uguale a 35 portate con resa lorda di 175€

La dimensione grande prevista nel plateau royale è differente perchè insieme ad altre polpette con un costo forfettario di 3.50 , viene venduto a 12€ che è uguale a 16 portate con resa lorda di 192€



gross yield

1kg of minced meat + 2 carrots + two golden onions + 100 gr grated grain + 100 grams of breadcrumbs + 2 eggs + salt + oil = 10 €

make

n ° 58 meatballs medium size

n ° 176 meatballs mignon size as an aperitif

n ° 32 meatballs big size (for plateau royale)

The medium size is foreseen in the " Tortuga 'sandwich and in the breaded takeaway.

The sandwich sold for € 5 makes for every kg of meatballs with a finished product cost of € 10 is equal to 19 sandwiches with a gross yield of € 95

The breadcrumbs are n ° 3 meatballs + potatoes sold for 4.50 € it makes for every kg of meatballs with a finished product cost of 10 € is the same for 19 takeaways with a gross yield of € 85.50

The meatballs (5pcs.) Are included in the aperitif together with egg, broken bread and bruschetta (Tortuga sandwich bottom) sold for 5 € it makes for every kg of meatballs and other items with a finished product cost of 10 € is equal to 35 courses with a gross yield of 175 €

The large size provided in the royale plateau is different because together with other meatballs with a flat rate of 3.50, is sold at € 12 which is equal to 16 courses with gross yield of € 192



attrezzatura

equipment

Friggitrice doppia singolo cestello da 8 lt con rubinetto di scarico

Fuochi a gas da 2 corpi : piccolo e medio

Friggitrice piccola per le polpette di merluzzo

Tritaverdure

Forno

Banco frigo

Pentolame misto

Posateria e piatteria

Tovagliame in carta

Sacchetti del pane piccoli per asporto

Tovaglioli grammatura media in TNT

Piattini pvc

Lavastoviglie

Bilancia

Impastatrice

8 lt single basket double fryer with drain tap

2-body gas fires: small and medium

Small fryer for cod balls

Whisk

Oven

Refrigerated counter

Mixed cookware

Cutlery and flatware

Paper tablecloth

Small bread bags for take away

Medium weight TNT napkins

PVC plates

Dishwasher

Weight scale

kneading



Drinks gallery

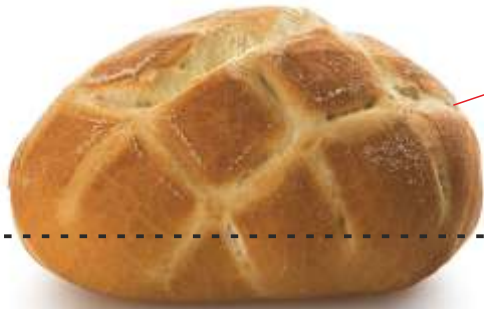




Uso del pane tipo Tartaruga

Use of bread

Panino tipo tartaruga "soffiato" e croccante
Tortoise-type sandwich "blown" and crispy



la mollica verrà utilizzata
per l'impasto delle polpette

the crumb will be used
for mixing meatballs

Taglio
Cut



la calotta girata al contrario è
usata con il riempimento
di tre polpette medie al sugo
e una foglia di insalata con una
punta di una salsa speciale

the cap turned backwards is
used with filling of three medium
meatballs with sauce and a salad
leaf with one tip of a special sauce



con la parte sottostante
si prepara la bruschetta

with the underlying part
the bruschetta is prepared



Tortuga di Panino da asporto



la calotta girata al contrario è usata con il riempimento di tre polpette medie al sugo e una foglia di insalata con una punta di una salsa speciale

the cap turned backwards is used with filling of three medium meatballs with sauce and a salad leaf with one tip of a special sauce



tre polpette medie (50gr\1) cotte nel sugo con la ricetta per fare il ragù e servite sopra una foglia di insalata con sotto una salsa speciale

three meatballs medium (50gr 1) cooked in the sauce with the recipe for make the ragù and serve over a leaf of salad with under one special sauce



idea valutata per uso di pesce oppure verdure in polpetta



La bruschetta



con la parte sottostante
si prepara la bruschetta

with the underlying part
the bruschetta is prepared



pomodoro, basilico
cipolla rossa, sedano
olio EVO, sale,
pepe bianco



tomato, basil
red onion, celery
EVO oil, salt,
White pepper



Polpetta Royale

raw beaten beef with a
knife

cruda di manzo battuta
al coltello e impastata
con forma tonda e condita

meatball cooked in sauce
of tomato
polpetta cotta al sugo
di pomodoro

cod meatball
and parsley
polpetta di merluzzo
e prezzemolo



polpetta di manzo
classica impanata
beef meatball
classic breaded

polpetta di pasta di pane
fritta con giro di bacon
bread dough balls
fried and round of bacon

polpetta di melanzane
o verdure di stagione
eggplant meatball
or seasonal vegetables



Opening

