



Dispensa Emilia Company Profile



Ogni giorno TI ACCOMPAGNIAMO — *alla grande* — TAVOLA EMILIANA

Dispensa Emilia è un posto speciale,
è un menu che nasce dall'unione
di prodotti tipici selezionati e
dal piacere di stare a tavola insieme,
per scoprire il meglio
della cucina emiliana.



Le tigelle

Cotte e farcite
al momento.

La pasta

Lunga, corta,
ripiena e al forno.



I piatti e le insalate

Accompagnati
da 3 tigelle.



Una catena dal sapore tutto emiliano

Dispensa Emilia è il primo esempio in Italia di **ristorazione tradizionale** con **servizio veloce**.

Tutto ha inizio nel **2004** a **Modena**, nel cuore della food valley, con l'idea di creare un format di ristorazione moderna, in grado di coniugare il piacere della **buona tavola** e la grande qualità dei **prodotti tipici** dell'Emilia Romagna con il valore aggiunto di un **servizio attento e veloce** all'interno di un'atmosfera **calda e accogliente**.



2004



Inizia la storia di Dispensa Emilia dall'idea di proporre la tradizione gastronomica emiliana in una nuova veste, veloce e moderna

2014



Dopo 10 anni di successi, Dispensa Emilia oltrepassa i confini regionali e apre il primo locale fuori dall'Emilia Romagna a Firenze, CC i Gigli

2015



Dispensa Emilia partecipa all'EXPO milanese con un chiosco gourmet: i visitatori di tutto il mondo dimostrano di apprezzare l'offerta emiliana

2016



Viene inaugurato il primo ristorante su strada a Modena, via Emilia Est, oggi HQ dell'azienda e uno dei punti vendita più performanti della catena

2018



Dispensa Emilia accelera e per sostenere il piano di crescita apre le porte ad un partner finanziario: il Fondo Investindustrial

2020



In un anno segnato dall'emergenza Covid, Dispensa Emilia apre 4 nuovi locali e potenzia l'offerta dine-out con il servizio App&Go



Dispensa Emilia è presente in Italia con **20 locali** dislocati tra Emilia-Romagna, Lombardia, Veneto e Toscana ed ubicati all'interno di **Centri Commerciali** di grande traffico, in **Stazioni ferroviarie** o su **strada**.

LOMBARDIA

Arese, MI (2 locali)
Rescaldina, MI
Milano (2 locali)
Orio al Serio, BG
Curno, BG
Lonato, BS

EMILIA ROMAGNA

Carpi, MO
Modena (3 locali)
Reggio Emilia
Bologna (4 locali)
Casalecchio di Reno, BO

VENETO

Verona

TOSCANA

Firenze





Fast casual all'emiliana

Un ambiente **accogliente** dall'atmosfera familiare, la passione per il **buon cibo** e per il buon vino, la cura nella **selezione** delle materie prime: questo è quello che si può trovare in Dispensa Emilia.

Un luogo...

- ✓ dove tradizione, qualità e innovazione s'incontrano
- ✓ dove **bontà** e **semplicità** sono sinonimi
- ✓ dove il **tempo** è libertà: di consumare un ottimo pasto in meno di mezz'ora, di passare una piacevole serata con la famiglia o gli amici, di mangiare a casa come al ristorante
- ✓ dove il **gusto** si coniuga con con l'attenzione alla salute



Fast casual all'emiliana

La formula di Dispensa Emilia punta sulla **tradizione** della cucina casalinga dell'Emilia e su un **servizio snello ed efficace**.

Il **cliente** viene sempre messo **al centro** e tutto è progettato per fargli vivere **un'esperienza unica**, sia dal punto di vista del **gusto** che del **tempo** che trascorre da noi.

Come funziona:

1. Il cliente **sceglie** dal menù
2. **Ordina** e **paga** in cassa
3. Si **accomoda** al tavolo e appena pronto viene **servito** dai nostri operatori



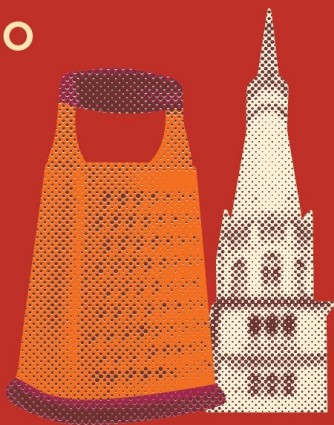
I valori della Dispensa

Vogliamo offrire ogni giorno ai nostri ospiti un'**esperienza** perfetta e memorabile, fatta di **buon cibo** e **piacere nello stare a tavola**, com'è nella cultura e nella tradizione emiliana.

Tradizione, Qualità, Genuinità e Bontà sono i punti cardine dei valori dell'azienda a cui si unisce l'importanza data all'**Accoglienza**: un mix che viene trasmesso ogni giorno ai clienti non solo attraverso i piatti offerti, ma anche grazie al calore e alla professionalità delle **persone** di Dispensa Emilia.

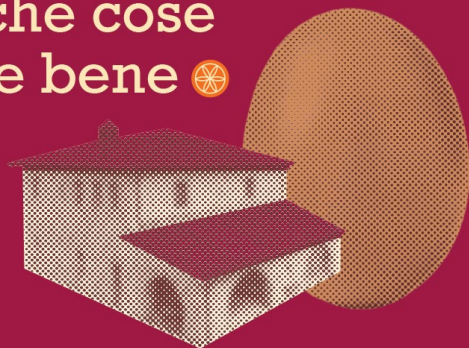
UNICITÀ

Un morso
e senti
il gusto
di una
grande
storia 🍊



SEMPLICITÀ

La nostra idea
di qualità è
poche cose
fatte bene 🍊



FRANCHEZZA

Spontanei, frizzanti
e profumati:
i nostri
piatti vi
parlano,
sono
veri 🍊



VIVACITÀ

Il nostro
servizio
è il tuo
tempo
e ti regala
allegria 🍊



*Qui
si dispensa
Emilia* 🍊



La tradizione emiliana in tavola

Abbiamo messo al centro della nostra proposta gastronomica la **tradizione emiliana**, in particolare la **tigella**, un sottile pane rotondo tipico dell'Appennino Emiliano, farcito con salumi, formaggi e verdure di stagione.

Completano l'offerta **gnocco fritto**, i **primi** della tradizione e ricche **insalate** servite con tigelle calde; il tutto abbinato ad una selezione dei migliori **Lambruschi** del territorio.

Tutti i nostri piatti, frutto di una ricerca approfondita, sono realizzati con ingredienti di prima **qualità** e vengono **preparati al momento** davanti agli occhi dei clienti.



Le Tigelle

Scegli tra i nostri cestini oppure crea il tuo.

Le Classiche 8,00 €

Singola 1,70 €

TRADIZIONALE Battuto di lardo, grana
PROSCIUTTO DI PARMA DOP
MORTADELLA BOLOGNA
COPPA
SALAME

Le Ortolane 9,00 €

Singola 1,90 €

- 🌿 **CAPRESE** Mozzarella fiordilatte, pomodoro, olio al basilico
- 🌿 **TRICOLORE** Pomodorini confit, rucola, grana a scaglie
- 🌿 **MELANZA** Melanzane al forno
- 🌿 **CONFÌ** Carciofini, pomodorini confit
- 🌿 **TREVIGIANA** Radicchio spadellato, ricotta, grana

Le Sfiziose 9,00 €

Singola 1,90 €

PARMENSE Prosciutto di Parma DOP, pomodoro, rucola
REGGIANA Radicchio spadellato, pancetta, grana
MODENESE Pancetta, grana a scaglie, Balsamico
BOLOGNESE Ragù tradizionale, grana
CARCIOFINA Prosciutto cotto, stracchino, carciofini

Le Imperdibili 9,00 €

Singola 1,90 €

- MORTAZZA TUA** Mortadella, grana a scaglie, Balsamico
- 🌿 **FUORI NORMA** Melanzane al forno, pomodorini confit, ricotta
- 🌿 **BACIAMSI ANCORA** Cipolle caramellate al Balsamico, ricotta, grana
- 🌿 **PATASTRAC** Patate al forno, stracchino, Balsamico
- MAGNI FICO** Coppa, stracchino, confettura extra di fichi

I Piatti e le Insalate

Serviti con 3 tigelle fragranti.

I Gran Completi

- 🌞 **POLPETTE CON PISELLI** 8,00 €
Polpette di carne al sugo con piselli
- 🌞 **FIOR DI PARMA** Mozzarella fiordilatte, Prosciutto di Parma DOP, rucola, pomodorini, olio extravergine 9,00 €
- BRESAOLA** Bresaola punta d'anca, rucola, grana a scaglie, pomodorini, olio extravergine, limone 9,40 €
- CESARINA** Tagliata di petto di pollo, insalata, rucola, pomodorini, olio extravergine, limone, condimento a base grana 9,40 €
- ROASTBEEF CON PATATE** 9,40 €
Roastbeef, patate al forno, insalata, olio extravergine, limone

Le Insalate

- DISPENSA** Insalata, rucola, grana a scaglie, pancetta croccante, noci, olio extravergine, Balsamico classico 8,00 €
- 🌞 **PARMIGIANA** Insalata, rucola, melanzane al forno, pomodorini confit, grana a scaglie, olio extravergine, Balsamico classico 9,00 €
- NORCINA** Insalata, Prosciutto di Parma DOP, pomodorini, grana a scaglie, olio extravergine, Balsamico classico 9,00 €
- 🌿 **TOMINO** Insalata, tomino caldo, noci, pomodorini, olio extravergine, Balsamico classico 9,00 €
- MEDITERRANEA** Insalata, tonno, pomodorini, olive, olio extravergine, feta, limone 9,00 €

Di Contorno 3,00 €

- 🌿 **PATATE AL FORNO**

La Pasta

Pronti ad offrirvi una tigella per la scarpetta.

La Lunga e la Corta 8,00 €

- TAGLIATELLE** al Ragù
- GRAMIGNA** al Ragù
- 🌞 **STROZZAPRETI** Ragù | Pesto genovese 🌿

La Ripiena

- TORTELLONI DI ZUCCA | RICOTTA E SPINACI**
- Burro e salvia 🌿 9,00 €
- Ragù 9,40 €
- Scaglie di grana e Balsamico Riserva Extra 🌿 9,40 €
- TORTELLINI IN CREMA DI PARMIGIANO** 9,00 €
- Aggiunta di Balsamico Riserva Extra +0,60€

Al Forno 9,00 €

- LASAGNE TRADIZIONALI** al Ragù

Il Gnocco Fritto

Sì, proprio così... da noi si dice «il».



Cestino

- 4 PEZZI** 2,00 € **8 PEZZI** 4,00 €

Cestino 8 pz. e Tagliere 9,00 €

- TAGLIERE DI SALUMI MISTI**
- TAGLIERE DI PROSCIUTTO DI PARMA DOP**
- Con rinforzo di stracchino + 1,00€

Viaggio in Dispensa

TAGLIERE DEGUSTAZIONE PER 2 PERSONE 16,90 €

Gnocco Fritto, Tigelle e salumi misti accompagnati da stracchino, radicchio spadellato, cipolla caramellata al Balsamico e battuto di lardo con parmigiano

Un Bel Finale

Per stare in dolcezza.



🌞 IDESSERT DELLA DISPENSA 2,90 €

LE TIGELLE DOLCI 1,70 €

Nutella | Nutella e mascarpone | Ricotta e marmellata di mirtili | Stracchino, miele e noci

🌞 GNOCCHO FRITTO CON NUTELLA 3,00 €

Cestino da 4 pezzi

FRUTTA FRESCA 3,00 €

Il Bere Emiliano

...opperbacco!

I Calici 2,80 €

LAMBRUSCO DELLA DISPENSA Bottiglia 9,00 €
Grasparossa DOC

PIGNOLETTA DELLA DISPENSA
Modena DOC

Chiedi in cassa le altre bevande

🌿 PIATTO VEGETARIANO 🌞 NOVITÀ





LE NOSTRE TIGELLE

Il nome *tigella* deriva dal **disco di terracotta** sul quale un tempo cuoceva nel focolare. Sopra vi era inciso il ***fiore della vita***, simbolo di fecondità e prosperità.

La tigella in Dispensa Emilia viene preparata con un prezioso mix di farine macinate a pietra e cereali come orzo, farro e avena, un impasto che la rende fragrante e digeribile. Viene fatta lievitare nel ristorante per poi essere *cotta e farcita al momento dell'ordine*. È possibile assaggiarla con diverse farciture tra dolci e salate o scegliere dei menù degustazione predefiniti.

LA PASTA

A completare l'offerta i primi della tradizione emiliana, come le **tagliatelle** al ragù, i **tortelloni di zucca** con scaglie di grana e aceto balsamico o al ragù, i **tortelloni di ricotta** e spinaci con burro e salvia, la **gramigna** al ragù e le **lasagne**. Ultimi arrivati nel menu, i **tortellini** in crema di parmigiano, una ricetta gustosa che sta conquistando anche i palati più esigenti. Tutta la pasta viene **cotta e saltata in padella al momento** per garantire la massima esplosione di gusto.





PIATTI E INSALATE

Preparati al momento, sempre vivaci e gustosi, con verdure fresche e ingredienti scelti, piatti e insalate sono serviti con tre tigelle calde e conditi con il Balsamico Classico firmato “Dispensa Emilia” e l’olio extra vergine d’oliva.

I NOSTRI VINI

Il menu è arricchito da una selezione di vini del territorio perfetti per accompagnare tutti i piatti.

Attore protagonista dell'offerta è il **Lambrusco** che, a pieno titolo, si può definire il progenitore della viticoltura dell'Emilia-Romagna. Frizzante, vivace e conviviale, spostandosi sulla via Emilia, cambia di tonalità e *il sapore da più secco diventa mano a mano più morbido*.





IL TAKE AWAY

Tutti i piatti della Dispensa possono essere ordinati per **asporto** e consumati dove si preferisce in confezioni che riprendono la forma di un cestino da pic-nic. È inoltre attivo un servizio di catering per **eventi aziendali** o **privati**.

LA BOTTEGA

Un luogo dove **acquistare** i prodotti che si gustano in Dispensa Emilia e portarli a casa propria. Dalle tigelle cotte, pronte per essere scaldate, all'aceto balsamico per rendere i piatti ancora più gustosi, per finire con un'ampia selezione di Lambruschi.





Il cuore di Dispensa Emilia

Inaugurata a Marzo 2019, la **Cucina di Modena** ogni giorno produce *tigelle*, *gnocco fritto*, *ragù* e diversi *semilavorati* che poi vengono consegnati sui punti vendita per essere cucinati al momento dell'ordine.

Ricerca e Sviluppo, Innovazione, aumento della *qualità* del prodotto e sua *standardizzazione*: questi sono i driver che muovono la nostra Cucina e attraverso cui vengono pensate e studiate tutte le ricette di Dispensa Emilia.





L'APP Dispensa

Introdotta nell'estate del 2018, la nuova APP Dispensa è pensata per migliorare ulteriormente la customer experience permettendo al cliente di:

- ✓ **ordinare e pagare** tramite **smartphone** saltando la fila in cassa ed evitando l'uso di contante
- ✓ **accumulare punti** e accedere a golose **promozioni**
- ✓ **prenotare l'asporto** all'orario desiderato per poi passare a ritirarlo al ristorante, **senza scendere dall'auto**
- ✓ prenotare in **delivery** e aspettare comodamente a casa



APP&GO





Un'esperienza Omnichannel

Un tono moderno, fresco, ironico, ma sempre elegante per uno storytelling in cui gli attori protagonisti sono il **prodotto**, le **persone** e la **promessa** di un'esperienza unica e memorabile.

La nostra comunicazione si sviluppa su diversi **touchpoint** che intercettano il cliente durante tutta la sua **customer journey**: dal momento in cui entra per la prima volta in contatto con Dispensa, on e off line, fino a quando arriva sul punto vendita, per proseguire quando scrive reviews o consiglia Dispensa al suo network.

I Ristoranti



Un'ambiente *moderno* e allo stesso tempo *caldo e accogliente*, utilizzo di *materiali naturali* come il legno e una comunicazione fortemente *identitaria*.

Il format si declina principalmente in:

- Centri commerciali
- Travel retail
- Stand Alone su trade ad alto traffico
- Centro città



Centri Commerciali



Travel Retail



Stand Alone



Centro Storico





Qui si dispensa Emilia 🍊