

NOME E COGNOME \_\_\_\_\_ TEL. \_\_\_\_\_

DATA EVENTO \_\_\_\_\_ ORARIO \_\_\_\_\_ NUMERO OSPITI \_\_\_\_\_ ACCONTO \_\_\_\_\_

**APERITIVO BASE: 20,00 euro per persona**

Acqua minerale in vetro, naturale e gassata

Vino Pignoletto frizzante docg bio dei Colli bolognesi (1 bottiglia ogni 4 ospiti)

Mini sfogliatine arcobaleno

Bruschette all'origano con pomodoro fresco e basilico

Spiedini di patate arrosto e pancetta ripassati in forno

Crostini con radicchio, formaggio e Carrè agli agrumi

Spiedini di taralli, formaggio e verdure

Paninetti colorati farciti con bresaola, verdure, salmone...

**Al tuo aperitivo puoi aggiungere:**

FINGER FOOD SALATO	Prezzo a porzione	PRIMI PIATTI (gr. 150)	Prezzo
<input type="radio"/> Crescentine con Prosciutto di Parma, Mortadella Bologna, Salame di Felino	€ 5,00	<input type="radio"/> Lasagne alla bolognese, Tortelloni di ricotta con pomodorini e scalogno, Panzotti cacio e pepe con salsa di noci	€ 6,00
<input type="radio"/> Saccottini di bresaola con robiola ed erba cipollina su crackers al kamut e semi di lino	€ 3,00	<input type="radio"/> Tortellacci di ricotta con speck, rucola, panna	€ 8,00
<input type="radio"/> Finger food di pesce spada affumicato, finocchio fresco e salsa di agrumi	€ 3,00	<b>DOLCI e FRUTTA</b>	<b>Prezzo</b>
<input type="radio"/> Cartoccio di Verdurine fritte in pastella, mozzarelline panate, spizzichelle	€ 3,00	<input type="radio"/> Torta	€ 45,00 kg
<input type="radio"/> Piadizza farcita con formaggio e verdura	€ 10,00 l'una	<input type="radio"/> Pasticceria mignon assortita	€ 30,00 kg
<input type="radio"/> Polentine con robiola e salmone	€ 3,00	<input type="radio"/> Spiedini di frutta fresca con cioccolato	€ 2,50
<input type="radio"/> Barchette di indivia con gorgonzola, sedano e semi di papavero	€ 2,50	<input type="radio"/> Bicchierini assortiti di dolci finger food	€ 3,00
<input type="radio"/> Finger food di quinoa o farro con verdure, pomodorini, olive e feta	€ 2,50	<b>BEVANDE</b>	<b>Prezzo</b>
<input type="radio"/> Spiedini tricolore con zucchine, pomodorini, mozzarelline	€ 2,50	<input type="radio"/> Vino Pignoletto docg bio dei Colli bolognesi	€ 15,00
<input type="radio"/> Prugne con speck e gorgonzola	€ 3,00	<input type="radio"/> Prosecco di Treviso doc	€ 16,00
<input type="radio"/> Rotolini di salmone con robiola, pomodori soleggiati e olive	€ 3,00	<input type="radio"/> Spritz Aperol in caraffa (lt. 1,5)	€ 25,00
<input type="radio"/> Sacchetti di patate arrosto	€ 2,00	<input type="radio"/> Cocktail analcolico in caraffa (lt. 1,5)	€ 20,00

**NOTE IMPORTANTI:**

- Per l'aperitivo sarà riservato lo spazio per circa 2 ore.
- Possiamo prevedere menù ad hoc per celiaci, vegetariani o ospiti con particolari esigenze alimentari.
- Nel locale non è consentito consumare cibi o bevande provenienti dall'esterno. Se desiderate portare una torta (purchè provenga da una pasticceria) verrà addebitato 1,50 euro a persona per il servizio.
- Le sale non sono concesse in esclusiva, se non per un numero di ospiti commisurato alla loro capienza.
- Il locale chiude alle ore 23:00. E' possibile festeggiare fino alle 24:00 con un sovrapprezzo di euro 100,00.
- I nostri buffet prevedono tavoli e sedute per tutti gli ospiti.
- Nel locale ci sono altri ospiti: si raccomanda di tenere un atteggiamento adeguato! 😊