

Scegli il tuo pranzo

(Choose your meal)

dal lunedì al venerdì (from Monday to Friday)

Formula Pranzo

(Option lunch)

€ 10,00

a scelta (your choice)

Taglieri di salumi spagnoli

(Spanish charcuterie chopping board)

Jamon serrano, paleta cotta, cecina de leon, chorizo
(Jamon Serrano, paleta cotta, Cecina de leon, chorizo)

Spaghetti fresco (Fresh Spaghetti pasta)

pomodori basilico e pinoli tostati
(cherry tomatoes, basil and roasted peanuts)

Carbonara spagnola (Spanish bacon & eggs pasta)

con jamon iberico e paprika dolce
(with Iberian ham and sweet paprika)

Chicche gamberi e zucchine

(Chicche homemade pasta with shrimps and zucchini)

con gamberi e zucchine alla julienne
(shrimps and zucchini julienne)

Prosecco Valdobbiadene Batiso crostata di frutta, acqua e caffè
Prosecco wine Valdobbiadene Batiso, fruit tart, water and coffee

Pizza Easy

€ 10,00

Da mercoledì a venerdì

(From wednesday to Friday)

Margherita (Margherita)

pomodoro, mozzarella e basilico
(tomato, mozzarella cheese and basil)

Quattro stagioni (Four seasons)

pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, prosciutto cotto e olive
(tomato, mozzarella cheese, mushrooms, artichokes, baked ham and olives)

Verdure alla griglia (Grilled veggies)

Zucchine, melanzane e peperoni arrostiti
(Zucchini, eggplants and roasted peppers)

Quattro formaggi (Four cheeses)

Crescenza, gorgonzola, manchego e mozzarella
(Crescenza, gorgonzola, Manchego and mozzarella cheese)

Birra piccola, crostata di frutta, acqua e caffè

(small beer, fruit tart, water and coffee)

Panini (Sanwiches)

€ 8,00

Panino a scelta in carta

(Sandwich to choose by menu)

Prosecco Valdobbiadene Batiso, acqua e caffè
(Prosecco wine Valdobbiadene Batiso, water and coffee)

Insalate (Salads)

€ 9,00

Insalata a scelta in carta

(Salad to choose by menu)

Prosecco Valdobbiadene Batiso, acqua e caffè
(Prosecco wine Valdobbiadene Batiso, water and coffee)

Carpacci (CarpacciO)

€ 13,00

a scelta (to choose)

Bresaola cecina de leon (Bresaola Cecina de leon)

con rucola, pomodorini, scaglie di grana e aceto balsamico
(rocket salad, cherry tomatoes, grana cheese flakes and balsamic vinegar)

Carpaccio di tonno (Tuna carpaccio)

con insalatina di finocchi, agrumi, e finocchietto
(fennels salad, citrus fruits and wild fennel)

Prosecco Valdobbiadene Batiso crostata di frutta, acqua e caffè
(Prosecco wine Valdobbiadene Batiso, fruit tart, water and coffee)

event beach
la vida y el gusto

INFORMATIVA: ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI
(ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)
La lista degli allergeni è a vostra disposizione presso la cassa.
Si prega di contattare il personale di sala. Vi preghiamo di segnalare eventuali allergie note.

Le nostre insalate (Our salads)

Event salad (Event salad)

Burrata, pomodoro marinato, acciughe Mar Cantabrico e rucola
(Burrata, marinated tomato, anchovies from Cantabrico Sea and rocket salad)

€ 10,00

Tonno Bonito (Tuna Bonito)

Insalata di Tonno Bonito del Norte, peperoni piquillo e finocchi
(Tuna Bonito del Norte salad, piquillo peppers and fennels)

€ 10,00

Insalata kenmare (Kenmare salad)

Insalata di salmone affumicato irlandese, uova di salmone, avocado e arance
(Smoked Irish Salmon salad, salmon eggs, avocado and oranges)

€ 12,00

Insalata di Bress (Bress salad)

Insalata di petto di pollo, caprino e aceto balsamico di Modena
(Chicken breast salad, caprino cheese and Modena balsamic vinegar)

€ 10,00

Delicata Tonnè (Delicata tonnè)

Con vitello, capperi e acciughe
(With veal, capers and anchovies)

€ 10,00

Farro Bonito (Farro Bonit)

Farro con Tonno Bonito, pomodorini, rucola, ceci e olive taggiasche
(spelt with Manchego cheese, cherry tomatoes, rocket salad, chickpeas and Taggias olives)

€ 10,00

Farro Orzo e Formaggi Iberici

(Spelt, barley and Iberian cheese)

Farro con manchego, mahon menorca, cabra de Berrocal al pimenton, pomodorini freschi, mais e rucola
(Spelt with Manchego cheese, mahon menorca, cabra de berrocal al pimenton, cherry tomatoes, corn and rocket salad)

€ 10,00

La frutta (Fruits)

Macedonia di frutta fresca

Frutta fresca di stagione
(Fresh seasonal fruits)

€ 9,00

I nostri panini (Our sandwiches)

Spagnolo reale (the kingly Spanish)

Jamon Iberico con crema e granella di pistacchio
(Jamon Iberico with cream and pistachio nut crumb)

€ 8,00

Crocante (Crispy)

Paleta Iberica, caprino e nocciole tostate
(Paleta Iberica, caprino cheese and toasted hazelnuts)

€ 7,50

Mediterraneo (Mediterranean)

Paleta Iberica cotta e caprino mantecato con origano, capperi e pomodori secchi
(Cooked Paleta Iberica and caprino cheese creamed with oregano, capers and dry tomatoes)

€ 7,00

Chorizo (Chorizo)

Salame chorizo, maionese alla paprica, peperone piquillo e misticanza
(Salame chorizo, paprika mayonnaise, piquillo pepper and misticanza salad)

€ 7,50

Vitellino (The little veal)

Carpaccio di vitello, salsa tonnata, acciughe del cantabrico e insalata
(Veal carpaccio, tuna sauce, anchovies from Cantabrian Sea and salad)

€ 7,50

Pollito Rico (Chicky Rico)

Petto di pollo con insalata e maionese alla paprika
(Chicken breast with salad and paprika mayonnaise)

€ 7,50

Acciughino (Anchovies)

Acciughe del mar Cantabrico, burrata e pomodorini secchi
(Anchovies from Cantabrian Sea, burrata and dry tomatoes)

€ 7,50

Tonno Bonito (Tuna Bonito)

Tonno Bonito del Norte, peperone Piquillo, insalata e salsa event
(Tonno Bonito del Norte, Piquillo pepper, salad and event sauce)

€ 7,50

Vegetariano (Vegetarian)

Melanzana grigliata, salsa con burrata, rucola e pomodorini secchi
(Grilled eggplant, sauce with burrata, rocket salad and dry tomatoes)

€ 6,00

Vegan (Vegan)

Con crema di fagioli cannellini, melanzane e pomodorini secchi
(With cannellini beans cream, aubergines and dry tomatoes)

€ 6,00

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti e congelati internamente. Per garantire la naturale freschezza del prodotto e la sicurezza alimentare dello stesso, secondo quanto previsto dal regolamento CE n.853/04