



*event beach*  
la vida *y* el gusto

*Menü*

The page features intricate geometric patterns in the corners, including floral motifs, interlocking lines, and various shapes in colors like blue, yellow, red, and green. A large, faint watermark of a diamond-shaped floral pattern is centered behind the text.

*Bologna*



## Antipasti

(Appetizers)

Acciughe del Mar Cantabrico (*Anchovies of the Cantabrian Sea*)  
con pan brioche tostato e burro al pistacchio  
(with toasted pan brioche & pistachio butter)  
€ 12,00


Carpaccio di tonno affumicato (*Smoked tuna carpaccio*)  
con insalatina di finocchi, agrumi e finocchietto  
(with fennel salad, citrus fruits and wild fennel)  
€ 12,00

Insalatina di polpo (*Octopus salad*)  
con pesche, sedano croccante, olive taggiasche e pesto leggero\*  
(with peaches, crunchy celery, Taggia's olives and light pesto\*)  
€ 13,00

Capesante scottate (*Scalded scallops*)  
con crema di patate, chips di riso venere e crumble d'olive nere\*  
(with potatoes cream, venus rice chips and Taggia's black olives crumble\*)  
€ 16,00

Gazpacho Andaluso (*Andalusian gazpacho*)  
con baccalà Giraldo mantecato  
(with creamed Giraldo codfish)  
€ 10,00

Flan di zucchine (*Zucchini flan*)  
con fonduta al Manchego e cialdine di jamon Serrano  
(with fondue of Manchego cheese and waffles of Iberian ham Serrano)  
€ 12,00



Piatto di Jamon Iberico ghianda (*Iberian ham feeding with acorn*)  
"Patanegra 36 mesi" con pan tomato  
(*"Patanegra 36 mesi" with Spanish toast*)  
€ 25,00

Tagliere iberico (*"Iberian" chopping board*)  
Jamon Serrano, Chorizo, Paleta Cotta, Cecina de Leon  
(*Iberian ham Serrano, sausage, Paleta cotta ham, Cecina de leon*)  
€ 9,00





# Tapas di Mare

(Sea tapas)

## Tutto il mare

(All the sea)

€ 18,00

### Acciughe del Mar Cantabrico (*Anchovies of the Cantabrian Sea*)

con pan brioche tostato e burro al pistacchio

(with toasted pan brioche & pistachio butter)

€ 3,50

### Peperoni del Piquillo (*Piquillo's peppers*)

ripieni di baccalà Giraldo mantecato\*

(stuffed with Giraldo creamed codfish\*)

€ 3,50

### Salmone Kenmare (*Kenmare salmon*)

con mango al pepe e rucola

(with pepper mango and rocket)

€ 3,50

### Tartarina di salmone (*Salmon tartare*)

con panna acida al finocchietto\*

(with fennel sour cream)

€ 3,50



### Baccalà Giraldo cotto a bassa temperatura (*Giraldo codfish cooked at low temperature*)

con crema di zucchine e crumble d'olive nere\*

(with zucchini cream and black olive crumble\*)


€ 3,50

### Insalatina di polpo (*Octopus salad*)

pesche, sedano croccante, olive taggiasche e pesto leggero\*

(with peaches, crunchy celery, Taggia's olives and light pesto\*)

€ 3,50





# Tapas di Terra

*(Land tapas)*

## Tutta la terra

*(All the land)*

€ 16,00

## Tortilla di patate *(Potatoes tortilla)*

con Jamon Serrano

*(with Iberian ham Serrano)*

€ 3,00

## Crocchetta *(Croquette)*

con Jamon iberico e queso Manchego\*

*(with Iberian ham Serrano and cheese Manchego\*)*

€ 2,50

## Carpaccio di manzo Vacum *(Vacum beef carpaccio)*

con scaglie di parmigiano reggiano e aceto balsamico\*

*(with fresh flakes of Parmigiano cheese and balsamic vinegar\*)*

€ 3,50

## Polpettina *(Meatballs)*

con maionese allo zafferano e salsa di pomodoro piccante\*

*(with saffron mayonnaise and spicy tomato sauce\*)*

€ 2,50

## Vitello Al Tonno Bonito *(Bonito Tuna Veal)*

con capperi in fiore e acciuga del Cantabrico

*(with caper flowers and Cantabrian Sea anchovies)*


€ 3,00

## Tartarina di manzo Vacum *(Vacum beef tartare)*

con salsa guacamole

*(with guacamole sauce)*

€ 3,50





## Primi Piatti

(Main course)

Linguine Senatore Cappelli (*Linguine pasta "Senator Cappelli"*)

con calamaretti spillo e cime di rapa

(*with squid pin and turnip tops*)

€ 13,00

Gnocchetti di patate viola (*Purple potatoes Gnocchi*)

con gamberi e fave\*

(*with shrimps and broad beans*)

€ 12,00

Carbonara spagnola (*The "Spanish" bacon & eggs pasta*)

con Jamon Iberico e paprika

(*with Iberian ham and paprika spice*)

€ 10,00

Ravioli ricotta e spinaci (*Homemade Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach*)

con julienne di Jamon Serrano croccante e granella di pistacchi

(*with julienne of crispy Iberian ham Serrano and chopped pistachios*)


€ 12,00

Risotto agli asparagi (*Risotto with asparagus*)

con fonduta di Manchego

(*with Manchego cheese fondue*)

€ 13,00





## Secondi Piatti

(Second course)

Polpo alla plancia (*Octopus grilled*)  
con crema di fave e porro croccante\*  
(*with cream of beans and crispy leek\**)

€ 16,00

L'ombrina incontra il bacon Iberico (*Umbrine fish meets Iberian bacon*)  
con crema di patate sifonata e crumble d'olive nere\*  
(*with cream of potatoes and crumble of black olives\**)

€ 18,00

Spiedino di calamaretti e gamberi alla griglia (*Calamari skewer and grilled shrimp*)  
con verdure di stagione  
(*with seasonal vegetables*)

€ 18,00

Filetto di Manzo Irlandese alla plancia (*Grilled Irish beef fillet*)  
con riduzione al Marsala, spinaci saltati al burro pinoli e uvetta  
(*with Marsala topping, sautéed spinach with butter, pine nuts and raisin*)

€ 22,00

Vitello al tonno Bonito (*Veal with tuna Bonito*)  
con acciughe del Cantabrico e fiori di capperi  
(*with anchovies from the Cantabrian Sea and caper flowers*)

€ 16,00

## Le tartare


(Tartare)

Tartare di manzo Vacuum (*Vacuum beef tartare*)  
con guacamole e germogli  
(*with guacamole sauce and sprouts*)

€ 14,00

Tartare di salmone Kenmare (*Kenmare salmon tartare*)  
su tagliata di mango al pepe rosa pane carasau e panna acida al finocchietto\*  
(*on sliced mango with pink pepper, carasau bread and fennel sour cream\**)

€ 15,00







# Event Burger

Serviti con Hamburger di Chianina da 200gr.\*  
(Served with 200gr Chianina Hamburger\*)

## Aragon

con crema di lardo Iberico, pomodoro, rucola, composta al pimiento e maionese alla paprika  
(with Iberian lard cream, tomatoes, rocket salad, pimiento compote and paprika mayonnaise)

€ 13,00

## Manchegos

doppio formaggio Manchego, cheddar, insalata, cipolla rossa, pomodoro e salsa E.vent  
(double Manchego cheese, cheddar, salad, red onion, tomatoes and E.vent sauce)

€ 12,00

## E.vent Burger

cheddar, pancetta Iberica, pomodoro, insalata, salsa e.vent, Salsa barbecue, senape, peperoncino e tabasco  
(cheddar, Iberian bacon, tomatoes, salad, E.vent sauce, barbecue sauce, mustard, chilli pepper and tabasco sauce)

€ 13,00

## Catalano


chorizo, pomodoro, cipolla caramellata, uovo morbido, maionese e insalata  
(chorizo, tomatoes, candy onions, soft egg, mayonnaise and salad)

€ 14,00

## Pollito


petto di pollo, peperone del piquillo, pomodori, insalata, cipolle, peperoncino e confettura di mele cotogna\*  
(chicken breast, piquillo pepper, tomatoes, salad, onions, hot chilli and quince compote\*)

€ 12,00



Tutti i nostri burger vengono serviti con patatine fritte, salsa barbecue, chipotle cipolla e ketchup  
(All our burgers are served with French fries, barbecue sauce, onion and ketchup)

I nostri hamburger sono preparati con carni selezionate e fregiate dal prestigioso brand "Kaiserin". Razza Scottona Bavarese 20/30 giorni di frollatura con la presenza di elevato grado di marmorizzazione, ciò garantisce il massimo sapore, succulenza e tenerezza.  
(Our burgers are prepared with selected meats and decorated by the prestigious "Kaiserin" brand. Scottona Bavarian breed, 20/30 days of aging and a high marbling level guarantee the best taste, succulence and tenderness)

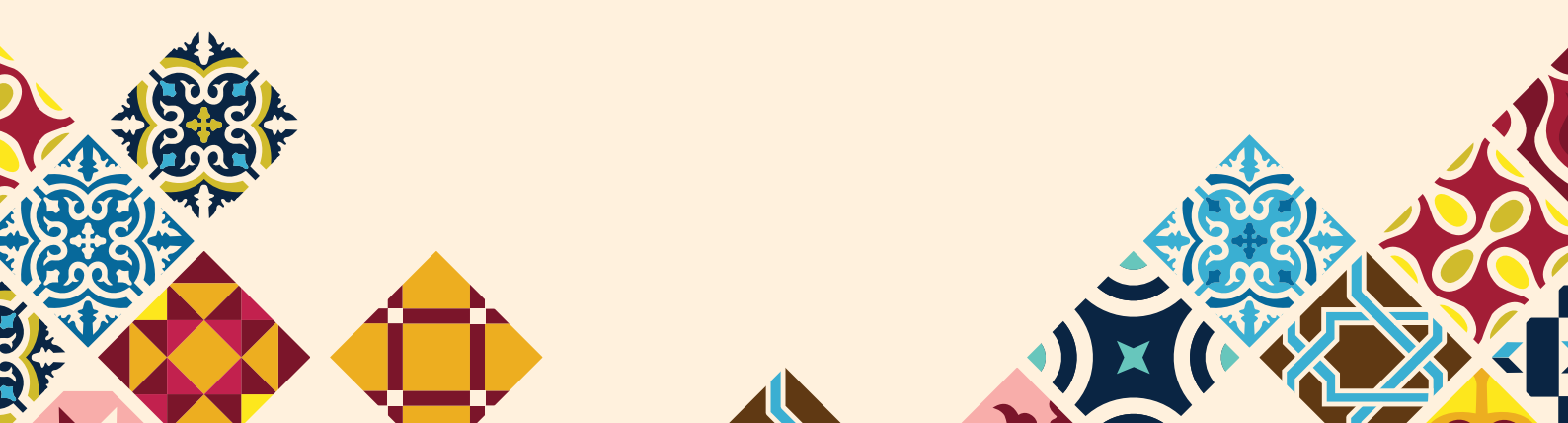


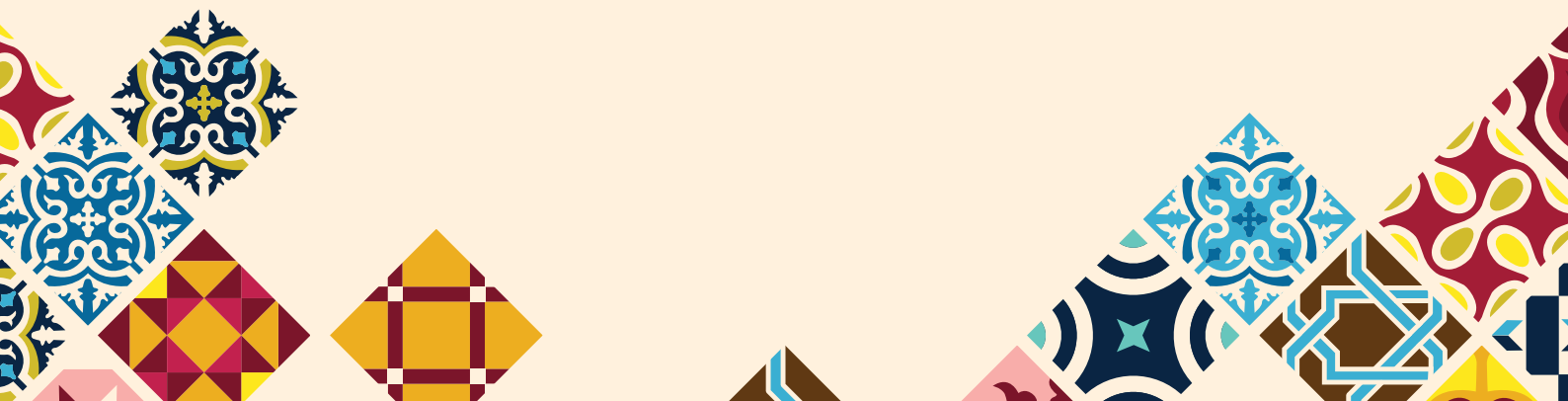
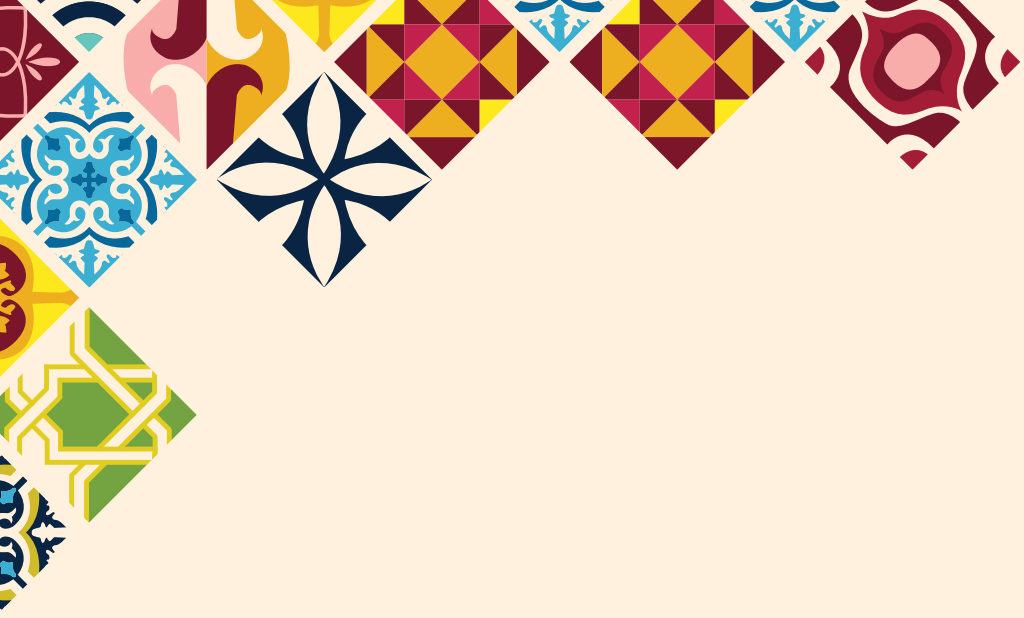




# Pizze

*Da mercoledì a domenica*  
(From Wednesday to Sunday)







# Le Pizze Classiche

(Classic Pizzas)

## Marinara (Marinara)

pomodoro, aglio e origano (Tomato, garlic and oregano)

€ 6,50

## Margherita (Margherita)

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

€ 7,50

## Quattro stagioni (Four seasons)

pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, prosciutto cotto e olive

(Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, artichokes, ham and olives)

€ 8,50

## Verdure alla griglia (Grilled vegetables)

pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane e peperoni arrostiti

(Tomato, mozzarella cheese, zucchini, eggplants and roasted peppers)

€ 9,00

## Quattro formaggi (Four cheeses)

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

€ 9,00

# Le Focacce Bianche

(Focaccia)

## Iberica (Iberian)

rosmarino, datterini e Jamon iberico 36 mesi (Rosemary, cherry tomatoes and Iberian ham 36 months)

€ 14,00

## Cantabria (Cantabria)

acciughe del Mar Cantabrico, capperi, datterini e olive taggiasche

(Anchovies from Cantabrico Sea, capers, datterini tomatoes and Tagga's olives)

€ 10,00

## Ligure (Ligurian)

Crescenza, patate e pesto (Crescenza cheese, potatoes and pesto)

€ 9,00

## Quattro formaggi (Iberian)

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

€ 9,00





# Le Speciali

(Specials)

## Galizia (Galicia)

mozzarella di bufala, salsa di pomodoro, basilico e acciughe del Mar Cantabrico  
*(Bufala mozzarella, tomato sauce, basil and anchovies from Cantabrian Sea)*

€ 12,00

## Garrucha (Garrucha)

gamberi, salsa di pomodoro, bufala e polvere d'olive taggiasche\*  
*(Shrimps, tomatoe sauce, bufala mozzarella and Taggia's olive dust\*)*

€ 14,00

## Cantabria (Cantabria)

mozzarella, salsa pomodoro, tonno Bonito del Norte e cipolla rossa  
*(Mozzarella, tomatoe sauce, Bonito del Norte tuna and red onion)*

€ 12,00

## Girona (Girona)

mozzarella, salsa pomodoro, Chorizo piccante e peperoni piquillo Navarrico  
*(Mozzarella, tomatoe sauce, spicy Chorizo and Piquillo Navarrico peppers)*

€ 10,00

## Salamanca (Salamanca)


Jamon Iberico ghianda/stagionato 36 mesi, mozzarella di bufala pomodoro e origano  
*(Jamon Iberico ghianda 36 months, bufala mozzarella, tomatoe and oregano)*

€ 14,00

## Navarra (Navarra)

mozzarella, salsa al pomodoro, salsiccia Chistorra, funghi e paprika affumicata\*  
*(Mozzarella, tomatoe sauce, Chistorra sausage, mushrooms and smoked paprika\*)*

€ 12,00





## Per finire

*(To conclude)*

### Degustazione di Formaggi Iberici *(Tasting of Iberian cheeses)*

Manchego, Cabrales, Mahon Menorca, Cabra del Berrocal, serviti con confetture Navarrico  
*(Manchego, Cabrales, Mahnon Menorca, Cabra del Berrocal, served with Navarrico jam)*

€ 12,00

## Dessert

*(Dessert)*

### Millefoglie con crema all'arancia *(Millefeuille with orange cream)*

cioccolato fondente Tribago 64% e crumble di mandorle caramellate  
*(Tribago 64% dark chocolate and candy almond crumble)*

€ 6,00

### Cheesecake alla vaniglia di Tahiti *(Thaiti vanilla cheesecake)*

con gelè al passion fruit\*  
*(With passion fruit gelé\*)*

€ 6,00

### Fantasia di frutta di stagione *(Seasonal fruit fantasy)*

€ 6,00

con gelato *(With ice cream)*

€ 7,00

### Crema catalana alla vaniglia di Tahiti *(Catalan cream with Tahiti vanilla)*

€ 5,00

con fragole *(With strawberries)*

€ 6,00

### Semifreddo alla nocciola *(Hazelnut semifreddo)*

con lamponi e caramello al sale Maldon\*  
*(With raspberries and salted caramel Maldon\*)*

€ 6,00



## INFORMATIVA AI CLIENTI

### ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

(ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

Sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti. Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

#### Allergeni alimentari

**1. Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; sciroppi di glucosio a base d'orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

**2. Crostacei prodotti derivati.**

**3. Uova prodotti derivati.**

**4. Pesce e prodotti derivati, tranne:** gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

**5. Arachidi e prodotti derivati.**

**6. Soia e prodotti derivati, tranne:** olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

**7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:** siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche; lattitolo.

**8. Frutta a guscio, cioè mandorle** (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

**9. Sedano e prodotti derivati.**

**10. Senape e prodotti derivati.**

**11. Semi di sesamo e prodotti derivati.**

**12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/lespressi come SO<sub>2</sub>.**

**13. Lupinie prodotti derivati.**

**14. Molluschie prodotti derivati.**

#### FOOD ALLERGENS LIST

*Are highlighted in the list below the food allergens that you could find in some of our foods. Our staff is anyway at your disposal, we please you to tell us any known allergies.*

#### FOOD ALLERGENS

**1. Cereals containing gluten** (grain, rye, barley, oat, spelt, kamut or their hybridized strains) and their originates, save: glucose syrup based on grain, included dextrose and their originates, as long as the process does not increase the level of allergenicity valued by EFSA for the basic product from which they are derived; glucose syrup based on grain; cereals used for manufacture of distilled or alcohol of agricultural origin for liqueurs and other alcoholic beverages.

**2. Crustaceans and their originates**

**3. Eggs and their originates**

**4. Fish and their originates, except: fish gelatin used as a clarifying agent in beer and wine.**

**5. Peanuts and their originates**

**6. Soy and their originates, except: oil and refined soy fat and originates products, as long as the process does not increase the level of allergenicity valued by EFSA for the basic product from which they are derived; natural mixed tocopherols (E306), tocopherols D-alfa natural, tocopherols acetate D-alfa natural, tocopherols succinate D-alfa natural soy base; vegetal estere di stanolo made by vegetal oil steroli soy base.**

**7. Milk and their originates, lactose included, except: milk whey used for manufacture of distilled or alcohol of agricultural origin for liqueurs and other alcoholic beverages, for liquors and others alcoholic beverages; lactitol.**

**8. Nuts, almonds** (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), nuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their originates, excepts nuts used for manufacture of distilled or alcohol of agricultural origin for liqueurs and other alcoholic beverages, for liquors and others alcoholic beverages.

**9. Celery and their originates**

**10. Mustard and their originates**

**11. Sesame seeds and their originates**

**12. Sulfur dioxide and sulphates in higher concentrations than 10 mg/Kg or 10 mg/l express as SO<sub>2</sub>.**

**13. Lupini and their originates**

**14. Clams and their originates**



Gentile ospite,

siamo a tua disposizione per assisterti, consigliarti e farti trascorrere una piacevole serata. I piatti che degusterà sono cucinati con prodotti di altissima qualità. Se gradiste acquistarli, chiedendo al nostro personale avrete informazioni e prezzi.

Attraverso i più noti player del 'delivery food' possiamo consegnarvi i piatti di questo menu direttamente a casa o in ufficio. Il personale è a disposizione per darvi tutte le informazioni necessarie.

*Dear guest,*

*we are at your disposal to assist you, advise you and make you spend a pleasant evening. The dishes you will taste are cooked with products of the highest quality. If you like to buy them, asking our staff you will have information and prices*

*Through the most famous "delivery food" players we can deliver the dishes of this menu directly to your home or office. The staff is available to give you all the necessary information.*

\* 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

*Some products could be frozen at the origin or chilled and frozen internally to ensure the natural freshness of the product is the food safety of the same, as required by the regulation CE n.853/04.*

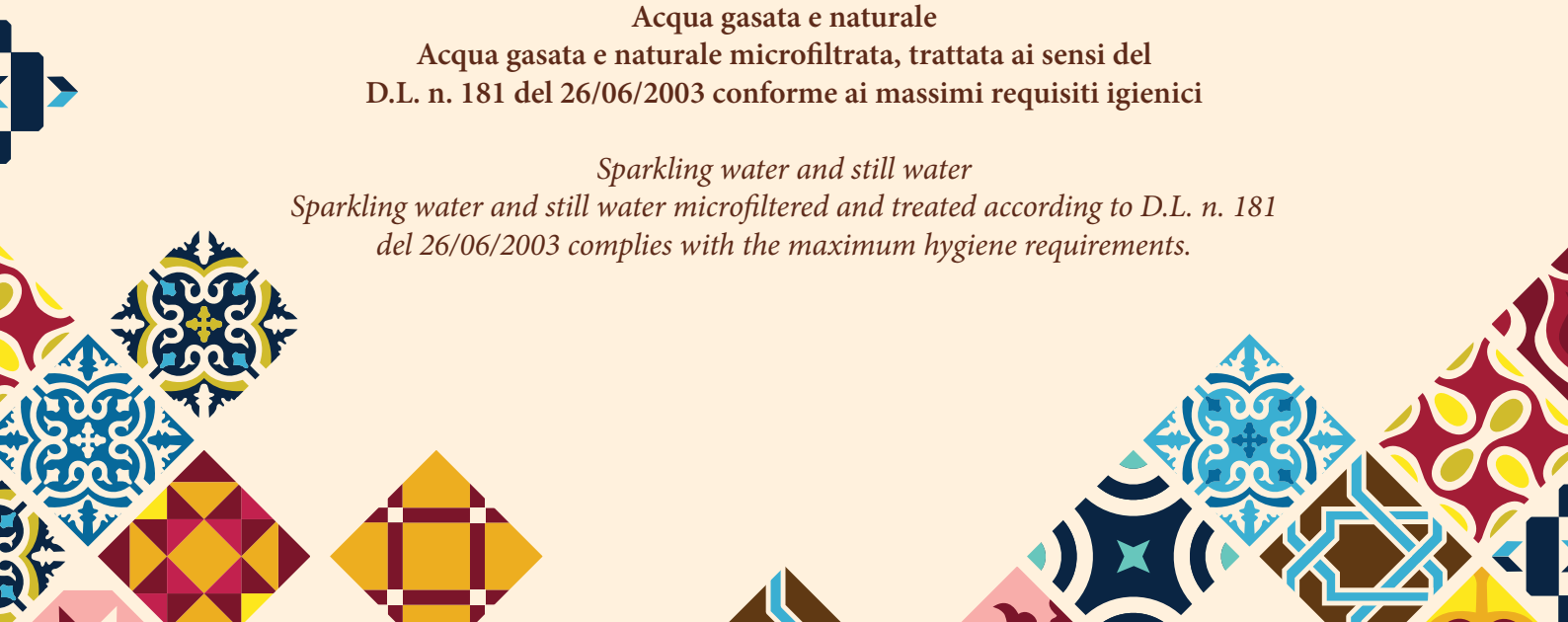
**Coperto € 2,00**

Acqua gasata e naturale

Acqua gasata e naturale microfiltrata, trattata ai sensi del  
D.L. n. 181 del 26/06/2003 conforme ai massimi requisiti igienici

*Sparkling water and still water*

*Sparkling water and still water microfiltered and treated according to D.L. n. 181 del 26/06/2003 complies with the maximum hygiene requirements.*







# Store

## **Milano**

Viale Piave, 38

Tel. 0220520174 - [infoeventmilano@gmail.com](mailto:infoeventmilano@gmail.com)

## **Bologna**

Via D'Azeglio, 98

Tel. 0510281944 - [infoeventbologna@gmail.com](mailto:infoeventbologna@gmail.com)

## **Recco**

Passeggiata di Punta Sant'Anna, 42

Tel. 018576133 - [infoeventrecco@gmail.com](mailto:infoeventrecco@gmail.com)

## **Santa Margherita Ligure**

La Valletta, Viale Ammiraglio Canevaro, 2

Tel. 0185047160 - [infoeventlavalletta@gmail.com](mailto:infoeventlavalletta@gmail.com)

## **Santa Margherita Ligure**

Bagni Rosa, Via Milite Ignoto, snc

Tel. 0185047162 - [infoeventbagnirosa@gmail.com](mailto:infoeventbagnirosa@gmail.com)



## **eventbeach la vidayel gusto**

via Passeggiata D'Azeglio 98/A2 - camp. 140123 Bologna (ABO)  
[infoeventbologna@gmail.com](mailto:infoeventbologna@gmail.com) tel. 0510281944

