

# 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)

## Ravioli ricotta e spinaci

(Ravioli pasta stuffed with ricotta cheese and spinach)

con jamon croccante

(With crunchy Iberian Jamon ham)

## Carbonara spagnola (Spanish bacon & eggs pasta)

con jamon iberico e paprika dolce

(with Iberian ham and sweet paprika)

## Orecchiette con pesto leggero ai pistacchi

(Orecchiette pasta with light pistachio-pesto)

con Pomodorini freschi e olive taggiasche

(With fresh cherry tomatoes and Taggiasca olives)

## 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)

## Specialità spagnola

(Spanish speciality)

## Taglieri di salumi e formaggi spagnoli

(Cheese and cold cuts chopping board)

Jamon serrano, paleta cotta, cecina de leon, chorizo

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

€ 12,00

## Choricillo

(Choricillo)

con purè di patate e mandorle tostate

(With mashed potatoes and roasted almonds)

€ 12,00

## Panini (Sandwiches)

€ 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

(fennel 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  
segnalarci 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

### Croccante (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 paprika, 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

\* 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