

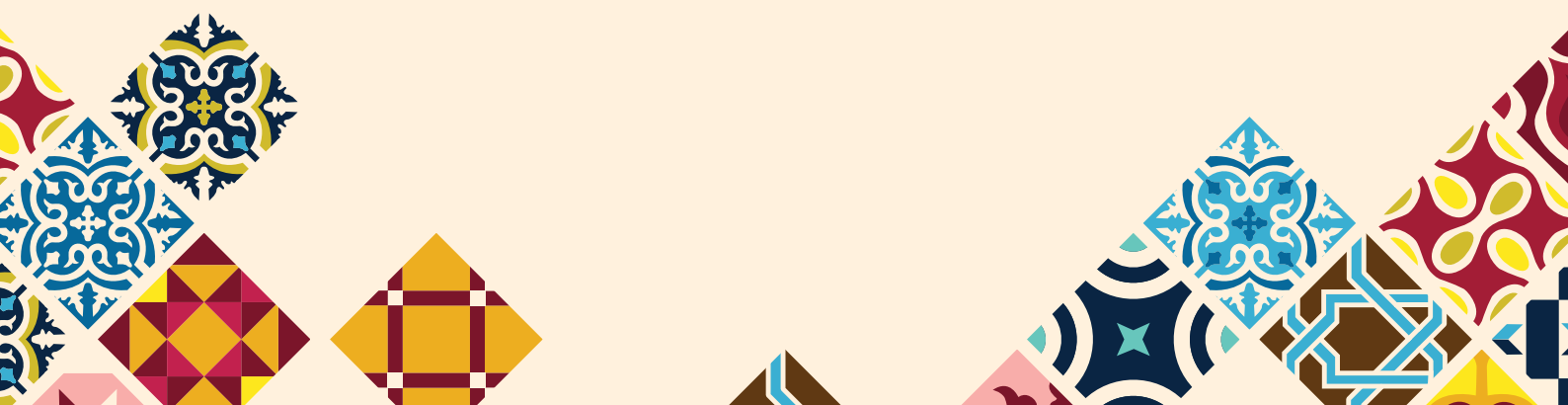


event beach
la vida *y* el gusto

Menü



Milano





Tapas di Terra

(Land tapas)

Tutto la terra

(All the land)

€ 16,00

Tortilla di patate *(Potatoes tortilla)*

con jamon iberico

(with Iberian Jamon - Iberian Ham)

€ 3,00

Crocchetta *(Croquette)*

con Jamon iberico e queso Manchego*

(with Jamon iberico - Iberian Ham - and Manchego cheese)*

€ 2,50

Carpaccio di manzo Vacum *(Vacum beef carpaccio)*

con scaglie di parmigiano reggiano e aceto balsamico*

(with flakes of parmigiano reggiano and balsamic vinegar)*

€ 3,50

Polpettina *(PMeatball)*

con maionese allo zafferano e salsa di pomodoro piccante*

(with saffron mayonnaise and tomato spicy sauce)*

€ 2,50

Vitello Al Tonno Bonito *(Bonito Tuna Veal)*

con fiori di capperi e acciuga del Cantabrico

(with caper flowers and anchovies from Cantabrian Sea)


€ 3,00

Tartarina di manzo Vacum *(Vacum beef tartare)*

con salsa guacamole

(with guacamole sauce)

€ 3,50





Tapas di Mare

(Sea tapas)

Tutto il mare

(All the sea)

€ 19,00

Acciughe del Mar Cantabrico (*Anchovies from Cantabrian Sea*)

con pan brioche tostato e burro al pistacchio

(with toasted pan brioche and pistachio butter)

€ 3,50

Peperoni del Piquillo (*Piquillo peppers stuffed*)

ripieni di baccalà Giraldo mantecato*

(with creamed Giraldo codfish*)

€ 3,50

Salmonе Kenmare (*Kenmare Salmon*)

con mango al pepe e rucola

(with peppery mango and rocket salad)

€ 3,50

Tartarina di salmone (*Salmon tartare*)

con panna acida*

(with sour cream*)

€ 3,50



Carpaccio di baccalà Giraldo (*Marinated Giraldo codfish carpaccio*)

marinato al profumo di timo*

(with a scent of thymo*)

€ 3,50



Piccolo polipo alla plancia (*A little grilled octopus*)

Con crema di piselli e jamon iberico croccante*

(with peas cream and crunchy Iberian ham*)

€ 3,50



Antipasti

(Appetizers)

Insalata tiepida di polipo alla mediterranea (*Tepid Mediterranean octopus salad*)
con paprika affumicata*
(with smoked paprika*)

€ 14,00 *Formato tapas (Tapas options)* € 3,50

Acciughe del mar Cantabrico (*Anchovies from Cantabrian Sea*)
con pan brioche tostato e burro al pistacchio
(with toasted pan brioche and pistachio butter)

€ 12,00 *Formato tapas (Tapas options)* € 3,50

Carpaccio di tonno affumicato (*Smoked tuna carpaccio*)
con insalatina di finocchi e arance
(with fennel salad and oranges)

€ 14,00 *Formato tapas (Tapas options)* € 3,50

Tartare di salmone Kenmare (*Kenmare salmon tartare*)
con panna acida e finocchietto selvatico su tagliata di avocado*
(with avocado salad, sour cream and wild fennel*)

€ 16,00 *Formato tapas (Tapas options)* € 3,50

Tartare di manzo Vacuum (*Vacuum beef tartare*)
con condimenti e sakura mix
(with condiments and sakura mix)

€ 15,00 *Formato tapas (Tapas options)* € 3,50

Cecina de leon (*Cecina de leon*)
con scaglie di grana, pomodorini e aceto balsamico
(with parmigiano cheese flakes, dry tomatoes and balsamic vinegar)

€ 12,00 *Formato tapas (Tapas options)* € 3,50

Jamon iberico (*Jamon iberico -Iberian Ham*)

Patanegra 36 mesi - ghianda con pan tomato
(Patanegra 36 mesi - ghianda with Spanish toast)

€ 22,00 *Formato tapas (Tapas options)* € 6,00

Tagliere di salumi iberici (*Iberian cured meats chopping board*)

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

€ 10,00



Primi Piatti

(Main course)

Carbonara spagnola (*spanish bacon and eggs pasta*)

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

€ 12,00

Orecchiette alla sorrentina (*Homemade Orecchiette pasta "alla sorrentina"*)

con pomodoro, mozzarella e paprika
(*with tomatoes, mozzarella cheese and paprika*)

€ 12,00 *Formato tapas (Tapas options) € 3,00*

Chicche di patate (*Potatoes homemade pasta*)

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

€ 13,00 *Formato tapas (Tapas options) € 3,50*

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


con jamon croccante
(*with crunchy Iberian ham - jamon*)

€ 11,00 *Formato tapas (Tapas options) € 3,00*

Tortino di riso venere (*Venus rice little cake*)

con lomo di baccalà Giraldo marinato e peperone Piquillo*
(*with marinated Giraldo codfish and Piquillo pepper**)

€ 13,00





Secondi Piatti

(Second course)

Hamburger di manzo Vacuum (*Vacuum beef hamburger*)

con peperoni del Piquillo, formaggio manchego, bacon iberico, maionese alla paprika e rucola*
(with Piquillo peppers, Manchego cheese, Iberian bacon, paprika mayonnaise and rocket salad*)

€ 14,00

Choricillo (*Choricillo*)

con purè di patate e mandorle tostate
(with mashed potatoes and roasted almonds)

€ 14,00 *Formato tapas (Tapas options)* € 3,50

Catalana di gamberi (*Shrimps catalana*)

Con frutta e verdura croccante di stagione
(with seasonal crunchy veggies and fruits)

€ 14,00 *Formato tapas (Tapas options)* € 3,00

Polpo alla plancia (*Grilled octopus*)

con crema di piselli e jamon iberico croccante
(with peas cream and crunchy Iberian ham)

€ 15,00 *Formato tapas (Tapas options)* € 4,00



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


con nero di seppia e fonduta di peperone Piquillo
(with sepia ink and Piquillo pepper fondue)

€ 18,00 *Formato tapas (Tapas options)* € 4,50

Tataki di tonno (*Tuna Tataki*)

con taccole, pomodorini e olive taggiasche*
(with jackdaws, cherry tomatoes and Taggia's olives*)

€ 18,00





Per finire

(To conclude)

Selezione di formaggi iberici (*Iberian cheeses selection*)

Manchego, Cabra de berrocal, Mahon Menorca, Cabrales

(*Manchego, Cabra de berrocal, Mahon Menorca, Cabrales*)

€ 13,00

Assaggio singolo (Single taste) € 3,50

I dolci

(Dessert)

Parfait ai frutti di bosco (*Red fruits Parfait*)

con salsa al cioccolato*

(*with chocolate sauce**)

€ 5,00

Crema catalana (*Catalan cream*)

alla vaniglia di Thaiti

(*scented with Thaiti vanilla*)

€ 5,00

Crema catalana con fragole (*Catalan cream with strawberries*)

alla vaniglia di Thaiti

(*scented with Thaiti vanilla*)

€ 6,00

Torta Galizia (*Galicia cake*)

con coulisse di lamponi

(*with raspberries coulisse*)

€ 5,00

Crostata con marmellata di frutta (*Fruit jam pie*)

con guarnizione di frutta fresca

(*served with fresh fruits topping*)

€ 4,00



The page features intricate geometric patterns in the corners, including floral motifs, interlocking lines, and diamond shapes in colors like blue, yellow, red, and green. The central text is set against a faint, light-colored geometric background.

*Vini
e
Drink*



Sangria

Calice (A glass)
€ 4,00

Brocca 1 lt (1 lt pitcher)
€ 18,00

Brocca 2 lt (2 lt pitcher)
€ 30,00

Vini Spagnoli

(Spanish wines)

Tintos (Red wines)

Marsilea Premier Ecologico Utiel-Requena

Bobal 100% - 13° - 3 mesi di crianza (Bobal 100% - 13° - 3 mesi di crianza)

Si presenta di un brillante colore rosso ciliegia, di media intensità e tocchi violacei. Bouquet di fiori selvatici e alcune note minerali tipiche dei terreni della sua zona. Forte e vellutato, nasconde una leggera amarezza nel suo passaggio in bocca, con un finale persistente e lungo. (It has a bright cherry red color, medium intensity and violet touches. Bouquet of wild flowers and some mineral notes typical of the land in its area. Strong and velvety, it hides a slight bitterness in its passage in the mouth with a persistent and long ending.)

€ 21,00

Sanz la Capital D.O. vinos de Madrid

Tempranillo 100% - 14° (Tempranillo 100% - 14th)

Intenso color ciliegia brillante con bordi viola. Al naso, una chiara espressione di frutti rossi con uno sfondo floreale suggestivo. Intenso e franco, pieno, dolce e fresco al palato, con eleganti sentori di piccoli frutti rossi. (Intense bright cherry color with purple edges. On the nose, a clear expression of red fruits with a striking floral background. Intense and genuine, full, sweet and fresh on the palate, elegant redfruits perfume.)

€ 22,00 / € 5,00

Leza Garcia Reserva D.O.C Rioja

Tempranillo 90% Garnacha tinta 10% - 13.5° (Tempranillo 90% Garnacha tinta 10% - 13.5°)

Provenienti dalle uve dei migliori vigneti, dopo un'attenta preparazione è rimasto in barili di botti di rovere americano e francese per un minimo di 24 mesi ai quali è seguito, il processo di affinamento in bottiglia per altri 12 mesi. Rosso colore intenso e ben coperto.

Il naso è ricco e complesso, serio ed elegante con elevato aroma. Bene assimilato, in bocca è ampio, tannico e molto gustoso. (Coming from the grapes of the best vineyards, after careful preparation it remained in barrels of American and French oak barrels for a minimum of 24 months followed by the refining process in bottle for another 12 months. Deep red color and well covered. The nose is rich and complex, serious and elegant with intense aroma. Well assimilated, in the mouth it is broad, tannic and very tasty.)

€ 25,00

Noches de Abril D.O.P. Utiel-Requena

Uva Bobal tinta - 13.5° - 6 mesi di Crianza (Dyed Bobal Grapes - 13.5° - 6 months of Crianza)

Rosso ciliegia, pulito e luminoso con aromi di frutti rossi maturi e lievi sfumature tostate. In Bocca è potente, gustoso, pieno e strutturato. (Cherry red, clean and bright with ripe red colors and light toasted nuances. It is powerful, tasty, full and structured.)

€ 28,00

Ladron de Lunas D.O.P Utiel-Requena

Uva Bobal tinta, Cabernet e Tempranillo 14° - 6 mesi di Crianza (Uva Bobal tinta, Cabernet e Tempranillo 14° - 6 mesi di Crianza)

Colore intenso con orlo rubino, ben coperto e tratto pulito. Pienezza in bocca, caldo e gustoso, con sentori di frutta matura e tocchi selvatici. (Colore intenso con orlo rubino, ben coperto e tratto pulito. Pienezza in bocca, caldo e gustoso, con sentori di frutta matura e tocchi selvatici.)

€ 28,00



Vini Spagnoli

Blancos (White wines)

Cava Bisila Brut Nature (Consejo regulador de Cava)

Bollicina bianca 12° (White bubbly 12°)

Senza zuccheri aggiunti E' un vino pulito, luminoso e scintillante. Colore giallo paglierino con riflessi dorati, buona perlage, con bollicine fini e persistenti che formano una leggera corona. *(No added sugar, It is a clean, bright and sparkling wine. Straw yellow with golden reflections, good perlage, with fine and persistent bubbles that form a light crown.)*

€ 24,00 / € 5,00

Cava Bisila Rosè (Consejo regulador de Cava)

Bollicina rosé 12° (12° rosé)

Vino rosa pallido con una bolla a rilascio lento e integrato. In bocca è carnoso, equilibrato, completo e di eccellente struttura. *(Pale pink wine with a slow and integrated release bubble. In the mouth it is dense, balanced, complete and with excellent structure.)*

€ 24,00

Marsilea Ecologico (Ecological Marsilea)

Gewurztraminer 100% - 12.5° (Gewurztraminer 100% - 12.5°)

Un po'torbido e opaco, ma sempre brillante. Controluce si percepisce meglio la sua torbidità, la quale ci sottolinea lo sviluppo naturale e il trattamento ecologico, poco aggressivo e non filtrato riservato al vino. Al naso è un'esplosione di profumi. In bocca è fruttato, diventa banana e frutta tropicale. Ma non è affatto dolce. Una nota amara, rende finale lungo e persistente, deliziando a lungo il palato. *(A little stiff and opaque, but always bright. Backlighting is perceived better by its turbidity, which underlines the natural development and the ecological treatment, not very aggressive and unfiltered, reserved for wine. On the nose is an explosion of perfumes. In the mouth it is fruity, it becomes banana and tropical fruit. But it is not sweet at all. A bitter note, makes long and persistent final, delighting the palate for a long time.)*

€ 21,00

Bisila Sauvignon Valencia D.O.P.

Sauvignon 100% - 12,5° (Sauvignon 100% - 12,5°)

E' un vino pulito e luminoso, con un colore giallo paglierino. Nel naso, aromi di agrumi con note di fiori bianchi. Ampio nello sviluppo, questo vino ha una ottima acidità e regala alla bocca interessanti e piacevoli ricordi fruttati. *(It is a clean and bright wine with a straw yellow color. In the nose, citrus aromas with hints of white flowers. Broad in development, this wine has an excellent acidity and gives the mouth interesting and pleasant fruity memories.)*

€ 21,00 / € 5,00

Sanz Verdejo Rueda D.O

Verdejo 100% - 13,5° (Verdejo 100% - 13,5°)

Fatto dai vigneti della cantina che si trova a La Seca con il 100 % della varietà Regina Vigna Rueda Verdejo. Giovane e fruttato dall'aspetto bianco, luminoso e limpido, rivela un naso complesso, con intensità floreale e carattere fruttato. Al palato è pieno e gustoso, eredita il carattere inconfondibile che dà la Verdejo. *(Made from the vineyards of the winery located in La Seca with 100% of the Regina Vigna Rueda Verdejo variety. Young and fruity looking white, bright and clear, reveals a complex nose, with floral intensity and fruity character. On the palate it is full and tasty, inherits the unmistakable character that gives the Verdejo.)*

€ 22,00

Sanz Finca la Colina Verdejo

Verdejo 100% - 13° (Verdejo 100% - 13°)

Creato con uve provenienti da selezionati e vecchi vitigni, questa alta qualità varietale Verdejo, ci fa scoprire tutta la magnificità autoctona. Monovarietale, giallo, con riflessi verdi, pulito e luminoso. Intenso, complesso ed elegante al naso si evidenzia balsamico, aromatico con sfumature erbacee armonizzate con note di frutta intense. Ampio sapore, con caratteristiche che rivelano struttura complessa e lunga persistenza. *(Created with grapes from selected and old vines, this high quality varietal Verdejo, makes us discover all the native magnificence. Monovarietal, yellow, with green reflections, clean and bright. Intense, complex and elegant on the nose it is balsamic, aromatic with herbaceous nuances harmonized with intense fruit notes. Wide flavor, with features that reveal complex structure and long persistence.)*

€ 32,00



Bollicine

(Bubbles)

Prosecco

Batiso Valdobbiadene *Brut, Extra Dry, Millesimè, Rosè*
Az. Sutto

€ 24,00 / € 4,00

Spumante brut

Ribolla Brut

Az. Sutto

€ 28,00

Franciacorta

Franciacorta Prima Cuvée brut

Az. Monterossa

€ 30,00 / € 7,00

Franciacorta Flamingo Rosè

Az. Monterossa

€ 35,00

Franciacorta Salvàdek millesimato

Az. Monterossa

€ 40,00

Franciacorta Cabochon

Az. Monterossa

€ 65,00

Champagne

Champagne Brut

Victor LeJeune

€ 40,00

Champagne Royale Reserve Grand blanc

Maison. Philipponat

€ 99,00

Champagne Rosé 1er Cru

Maison Aubry

€ 63,00





Vini Bianchi Italia

(Italian white wines)

Toscana (Tuscany)

Vermentino di Toscana Az. Tommasi € 20,00 / € 5,00

Veneto (Veneto)

Polje Sauvignon Az. Sutto € 18,00

Polje Ribolla gialla Az. Sutto € 18,00 / € 5,00

Sutto Chardonnay Az. Sutto € 18,00

Vini Rossi Italia

(Italian red wines)

Toscana (Tuscany)

Alicante Az. Tommasi € 21,00

Rosso di Montalcino Az. Potazzine € 36,00

Brunello di Montalcino Az. Potazzine € 70,00

Veneto (Veneto)

Ripasso Valpolicella Az. Tommasi € 25,00 / € 5,00

Amarone della Valpolicella Az. Tommasi € 49,00

Cabernet Az. Sutto € 20,00 / € 5,00

Piemonte (Piedmont)

Barolo "Castiglione" Az. Vietti € 50,00

Barbaresco "Masseria" Az. Vietti € 70,00



Cocktails e Drinks

€ 4,00

Spritz Aperol

Aperol, prosecco, soda

Spritz Campari

Campari, prosecco, soda

Why Not Spritz Aperol

Mezcal, gin, aperol, prosecco

❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖

€ 7,00

Negroni

Gin, vermouth, campari

Negroni sbagliato

Prosecco, vermouth, campari

Americano

Soda, vermouth, campari

Mojito

Lime, menta,
zucchero di canna, Rum, soda

Mojito alla frutta

Lime, menta, zucchero di canna,
Rum, soda, succo e frutta fresca

Cuba Libre

Rum scuro, lime, coca cola

Rum Cooler

Lime pestato, zucchero di canna,
rum scuro, coca cola

Caipirinha

Lime, zucchero di canna, cachaca

Caipiroska

Lime, zucchero di canna, vodka

Margarita

Tequila, cointreau, succo di
lime, sciroppo di zucchero

Hugo

Fior di sambuco, prosecco, soda

Bellini

Succo d pesca, prosecco

€ 7,00

Moscow mule

Vodka, ginger beer, succo di lime

Vodka tonic

Vodka, acqua tonica

Vodka lemon

Vodka, lemon soda

Vodka orange

Vodka, succo d'arancia

Black Russian

Vodka, khalua

Long Island Ice Tea

Vodka, rum, succo di lime, midori

Japanese Ice Tea

Vodka, gin, rum, lime, midori

Bloody Mary

Succo di pomodoro, vodka, succo
di lime, sale, tabasco, worcestershire

Gin tonic

Gin, acqua tonica

Gin lemon

Gin, lemon soda

Gin fizz

Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero

White lady

Gin, cointreau, succo di limone

❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖

€ 8,00

Martini dry

Dry gin, dry vermouth

Bourbon Martini

Whiskey, dry vermouth, succo d'ananas

Pornostar Martini

Vodka, frutto della passione, vaniglia

Jack e Coca

Jack whiskey e coca cola

Orange scotch

Scotch whiskey, sweet vermouth,
arancia e cannella

€ 8,00

Old Fashioned

Bourbon whiskey, soda, angostura, zucchero

Mint Julep

Menta, zucchero di canna, soda, bourbon

Manhattan

Vermouth rosso, bourbon, angostura

Piña colada

Malibu, rum, succo d'ananas,
sciroppo di cocco

Hemingway

Rum, lime, sciroppo di zucchero

Mai Tai

Rum, cointreau, orzata, lime

Francis Cocktail

Gin, vodka, sweet vermouth, orange zest

Amaretto sour

Di saronno, succo di limone

Agent Orange

Vodka, grand marnier, cointreau,
succo e scorza d'arancia

❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖

RICHIESTA EXTRA LINEA € 3,00

Vodka Beluga

Vodka Belvedere

Rum Zacapa

Rum Diplomatico

Gin Mare

Gin Hendrick's

Gin Botanist

Whiskey J.W. Black Label

Whiskey Laphroaig

Whiskey Woodford Reserve



Alcohol Free

€ 6,00

Ibiza

succo di arancia, soda, succo d'ananas, mirtilli

Florida

orange bitter, sciroppo di mango, menta, mela

Virgin colada

succo d'ananas, sciroppo di cocco, latte di cocco

Virgin mojito

lime, zucchero, menta, ginger ale

Passion fruit cocktail

maracuja, succo di lime, succo d'ananas, sciroppo al miele

Birre

Heineken

€ 4,00

Corona

€ 4,00

Menabrea

€ 4,00

Estrella

€ 4,00

Franziskaner

€ 5,00

Althia Blonde

€ 6,00

Althia Brown

€ 6,00

Amari

Italia

€ 3,50

Spagna

€ 4,00



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 SO₂.

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 SO₂.

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 € 2,50

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

Bologna

Via D'Azeglio, 98

Tel. 0510281944 - infoeventbologna@gmail.com

Recco

Passeggiata di Punta Sant'Anna, 42

Tel. 018576133 - infoeventrecco@gmail.com

Santa Margherita Ligure


La Valletta, Viale Ammiraglio Canevaro, 2

Tel. 0185047160 - infoeventlavalletta@gmail.com

Santa Margherita Ligure

Bagni Rosa, Via Milite Ignoto, snc

Tel. 0185047162 - infoeventbagnirosa@gmail.com



eventbeach la vidayel gusto

Viale Piave, 38—cap. 20129 Milano (MI)
infoeventmilano@gmail.com — tel: 02.20520174