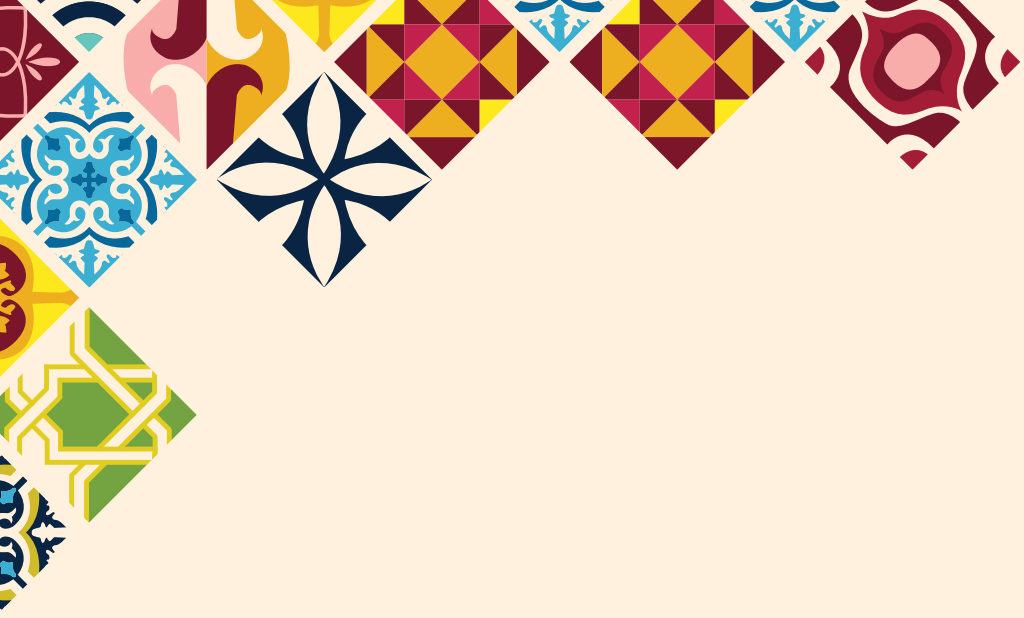




event beach
la vida *y* el gusto

Menü



Recco





I crudi di pesce

(Raw Fish)

Crudo Event (Raw Fish Event)

carpaccio di ombrina, carpaccio di tonno, carpaccio di baccalà,
gambero viola di Santa Margherita Ligure e capasanta*

(Umbrine fish carpaccio, tuna carpaccio, carpaccio of salt cod, purple shrimp of Santa Margherita Ligure - Italy - and scallop)*

€ 26,00

Plateau di crudi misti (Mixed Raw Plateau)

di 3 ostriche, 2 gamberi viola di Santa Margherita Ligure, 2 scampi, tartare di tonno pinne gialle,
tartare di ombrina, tartare di ricciola, salse di: frutto della passione, aceto e scalogno, lime e gin*

(3 oysters, 2 purple prawns of Santa Margherita Ligure, 2 shrimp, tuna tartare yellow fins, tartare of umbrine, yellowtail tartare, passion fruit sauce, vinegar and shallot, lime and gin)*

€ 38,00

Ostriche fin de claire (Oysters fin de claire)

cad. l'una € 3,00

Gamberi viola di Santa Margherita Ligure (Purple shrimp of Santa Margherita Ligure)

cad. l'uno € 5,00

Scampi (Shrimps)

cad. l'uno € 5,00

Le tartare

(Tartare)

Tartare di ricciola (Yellowtail fish 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

Tartare di filetto di fassona (Fassona fillet tartare)

con guacamole e germogli
(with guacamole sauce and sprouts)

€ 15,00





Tapas di Mare

(Sea tapas)

Tutto il mare

(All the sea)

€ 20,00

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

con pan brioche tostato e burro al pistacchio

(with toasted pan brioche and pistachio butter)

€ 3,50

Capasanta scottata (*Seared scallop*)

con crema di patate, chips di patate e crumble d'olive nere

(with creamed potatoes, potato chips and black olive crumble)

€ 4,50

Salmone Kenmare (*Salmone Kenmare*)

con mango al pepe e rucola

(with mango with pepper and rocket salad)

€ 3,50

Tartarina di tonno (*Tuna 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

Piccola insalatina di polpo (*Octopus salad*)

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

(With peaches, cherry tomatoes, 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





Antipasti

(Appetizers)

Insalatina di polpo (*Octopus salad*)

con pesche, pomodorini, sedano croccante, olive taggiasche e pesto leggero*
(with peaches, cherry tomatoes, crunchy celery, Taggia's olives and light pesto*)

€ 14,00

Capesante scottate (*Scalded scallops*)

con crema di patate le sue chips, mandorle e piquillo del Navarrico
(with potato cream his chips, almonds and piquillo from Navarrico)

€ 18,00

Acciughe fritte (*Fried anchovies*)

con salsa all'aglio leggera*
(with light garlic sauce*)

€ 10,00

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

con pan brioche tostato e burro al pistacchio
(with toasted brioche bread and pistachio butter)

€ 10,00

Piatto di Jamon Iberico ghianda (*Iberian ham feeding with acorn*)

“Patanegra 36 mesi” con pan tomato
(“Patanegra 36 months” with Spanish toast)

€ 25,00

Tagliere iberico (*Iberian ham feeding with acorn*)


Jamon Serrano, Chorizo, Paleta Cotta, Cecina de Leon
(Iberian ham Serrano, sausage, Paleta cotta ham, Cecina de leon)

€ 12,00

Flan di zucchine (*Zucchini flan*)

con couliss di pomodori datterini e mousse di bufala campana*
(with couliss of cherry tomatoes and buffalo mozzarella mousse*)

€ 12,00





Primi Piatti

(Main course)

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

scampi, lime, perlage al tartufo nero*

(*shrimps, lime, black truffle cream**)

€ 16,00

Gnocchetti di patate viola (*Purple potatoes gnocchi*)

con gamberi viola di Santa Margherita e crema di zucchine

(*with purple prawns of Santa Margherita and zucchini cream*)

€ 15,00

Trofie al pesto (*Trofie with pesto*)

con patate e fagiolini

(*with potatoes and green beans*)

€ 10,00

Tagliolini alla chitarra (*Fresh Tagliolini pasta*)

con vongole veraci bottarga e zest d'arancia

(*with clams, bottarga and orange peel*)


€ 14,00

I nostri cappellacci di mare (*Our sea "cappellacci" homemade pasta*)

con fonduta di datterini e crumble all'acciuga*

(*with cherry tomatoes cream and anchovies crumble**)

€ 16,00





Secondi Piatti

(Second course)

Tagliata di tonno pinne Gialle (*Sliced tuna yellow fins*)
con fagiolini, olive taggiasche e datterini*
(with green beans, Taggia's olives and cherry tomatoes*)
€ 20,00

Polpo alla plancia (*Grilled octopus*)
crema di piselli ravanelli e porri fritti*
(with peas cream, radishes and fried leeks*)
€ 16,00

Scaloppa d'ombrina (*Umbrine escalope*)
con crema di mais tostato, carpaccio di pesca noce e avocado
(with toasted corn cream, walnut carpaccio and avocado)
€ 18,00

Fritto misto (*Mixed fried*)
di calamari, gamberi e verdure di stagione*
(squid, prawns and seasonal vegetables*)
€ 18,00



Filetto di Manzo Irlandese alla plancia (*Grilled Irish beef fillet*)
ratatouille di verdure di stagione e riduzione al Porto
(seasonal vegetables ratatouille and Porto cream)
€ 22,00





Event Burger

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

Aragon

con crema di lardo Iberico, pomodoro, rucola, composta al pimento e maionese alla paprika
(with Iberian lard cream, tomato, 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, tomato and E.vent sauce)

€ 13,00

E.vent Burger

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

€ 14,00

Catalano

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

€ 13,00

Pollito

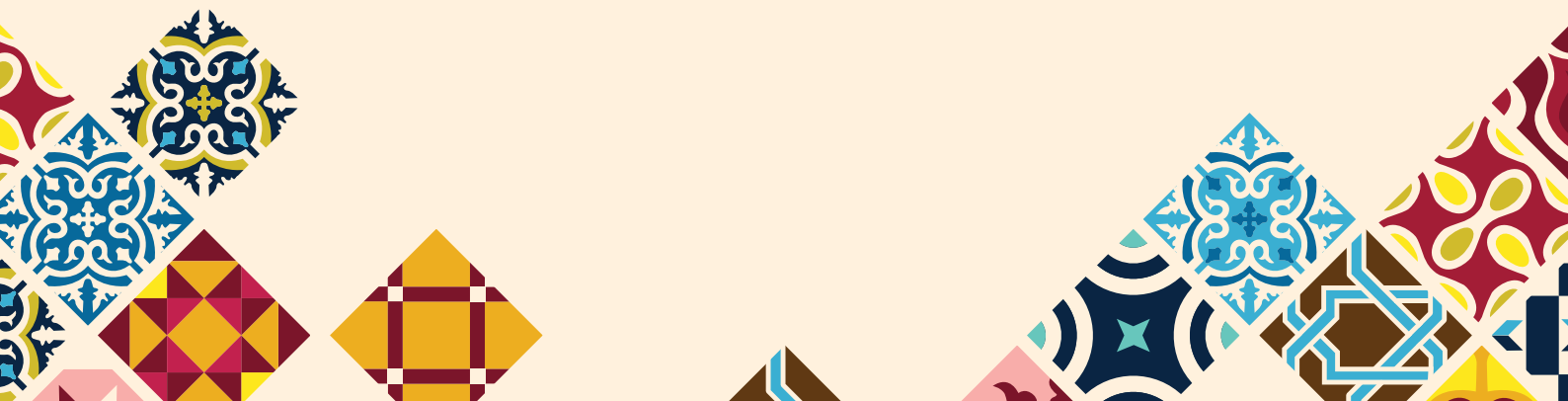
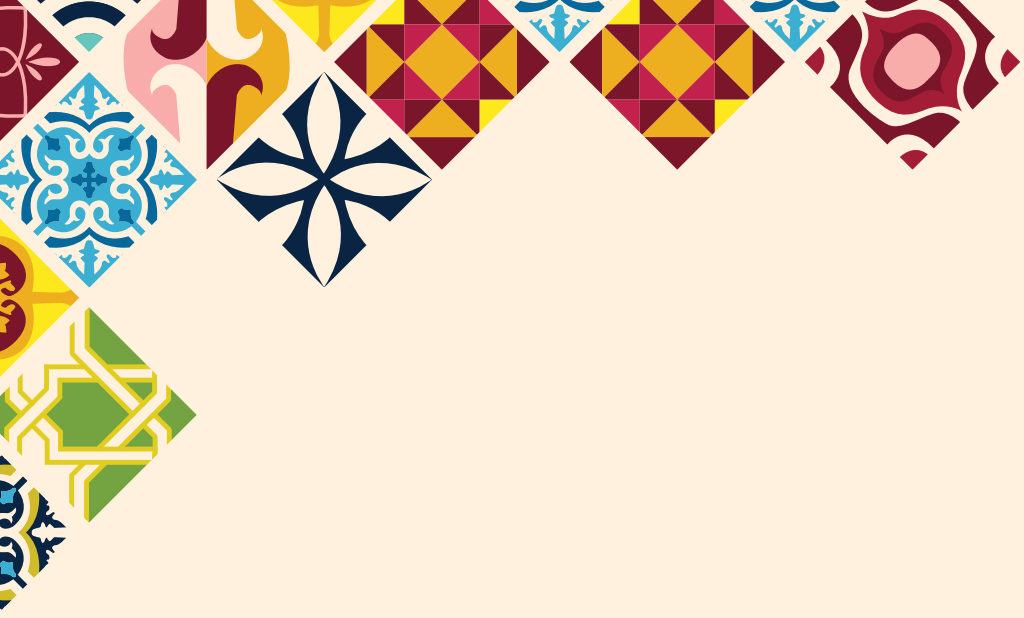
petto di pollo, peperone del piquillo, pomodori, insalata, cipolle, peperoncino e confettura di mele cotogna*
(chicken breast, piquillo pepper, tomatoes, salad, onions, hot chilli and quince compote*)

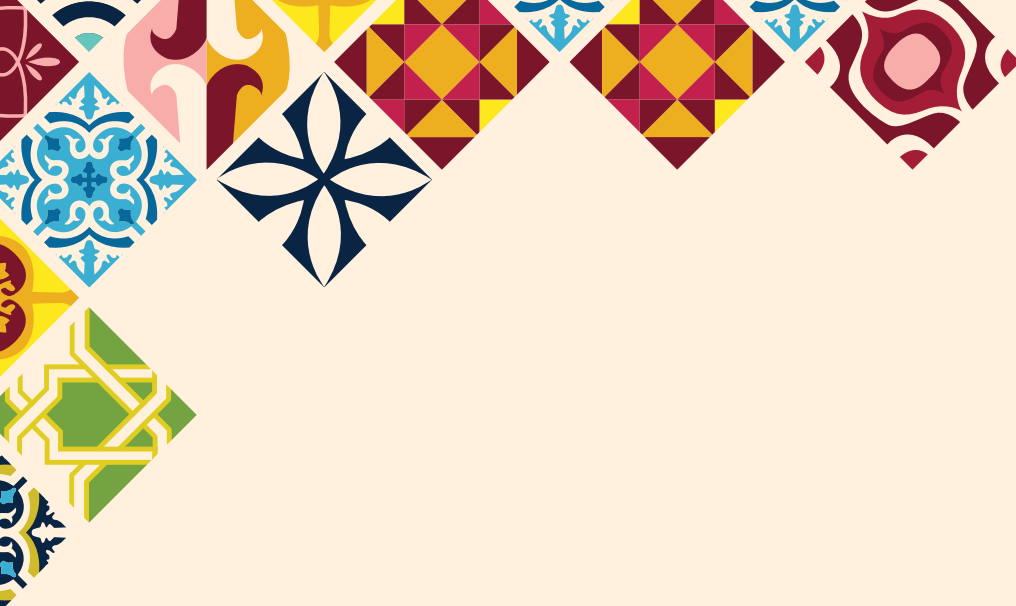
€ 13,00

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

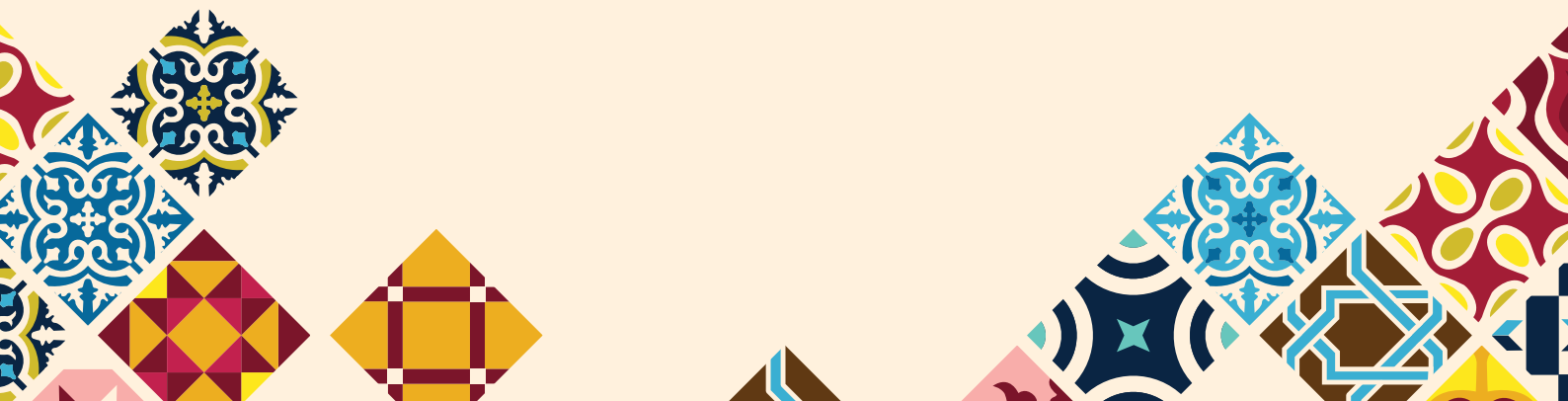
I nostri hamburger sono preparati con carni selezionate e fregiate dal prestigioso brand "Kaiserin". Razza Scottona Bavarese 20/30 giorni di frollatura con la presenza di elevato grado di marmorizzazione, ciò garantisce il massimo sapore, succulenza e tenerezza.

(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





Le Focacce

(Classic Pizzas)

Focaccia classica al formaggio (*Classic focaccia with cheese*)

con stracchino
(with stracchino cheese)

€ 10,00

Focaccia pizzata (*Pizza-style focaccia*)

acciughe del mar cantabrico, capperi, pomodoro e olive
(*anchovies from Cantabrian Sea, capers, tomato and olives*)

€ 12,00

Focaccia al Prosciutto (*Focaccia with ham*)

focaccia classica con aggiunta di paleta cotta
(*classic focaccia with the addition of cooked paleta*)

€ 12,00

Focaccia al Gorgonzola (*focaccia with gorgonzola cheese*)

con stracchino e gorgonzola dolce
(with stracchino cheese and sweet gorgonzola)

€ 12,00

Focaccia al Pesto (*Focaccia with Pesto*)


focaccia classica con aggiunta di pesto
(*classic focaccia with the addition of pesto*)

€ 12,00

Focaccia al formaggio con Jamon Iberico (*Focaccia with cheese and Iberian ham*)

focaccia classica con aggiunta di patanegra
(*classic focaccia with the addition of patanegra ham*)

€ 14,00





Le Speciali

(Specials)

Galizia (Galicia)

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

€ 12,00

Cantabria (Cantabria)

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

€ 12,00

Girona (Girona)

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

€ 10,00

Salamanca (Salamanca)

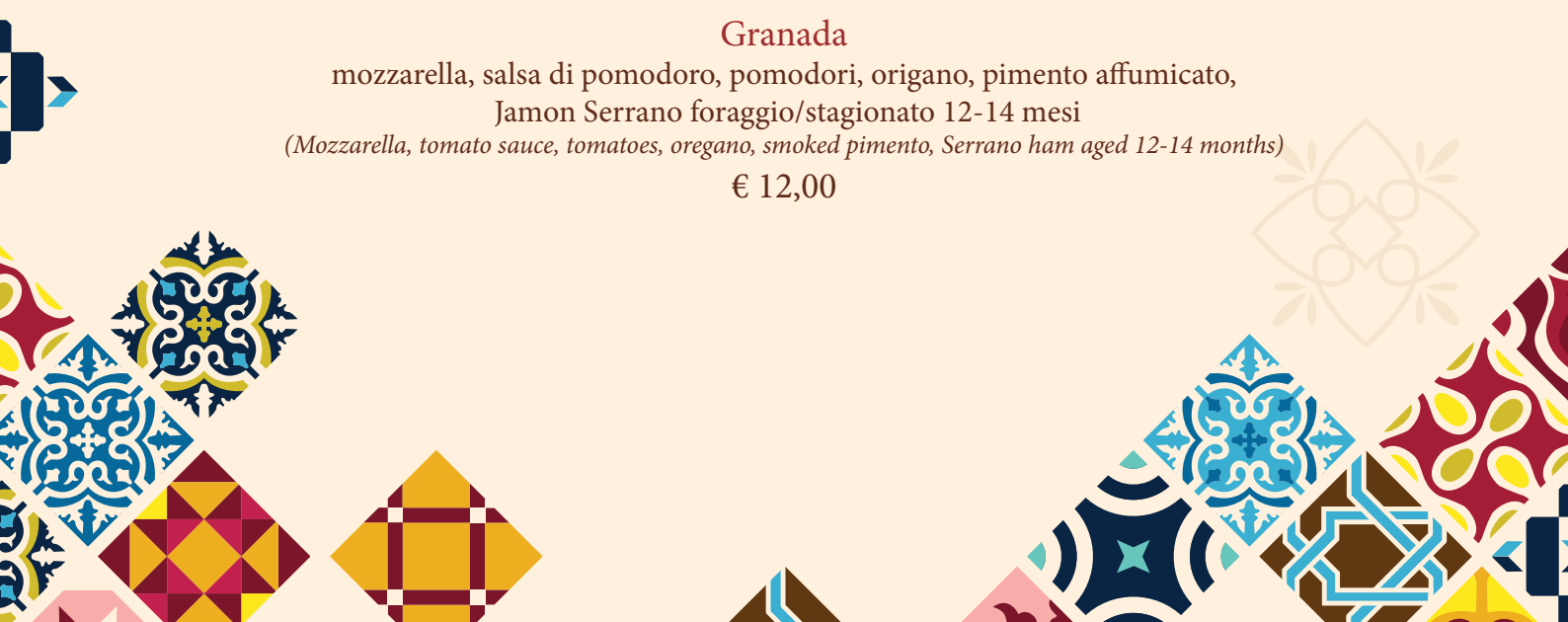
mozzarella di bufala, salsa di pomodoro, Jamon Iberico ghianda/stagionato 36 mesi e origano
(Iberian ham aged 36 months, buffalo mozzarella, tomato and oregano)

€ 14,00

Granada

mozzarella, salsa di pomodoro, pomodori, origano, pimento affumicato,
Jamon Serrano foraggio/stagionato 12-14 mesi
(Mozzarella, tomato sauce, tomatoes, oregano, smoked pimento, Serrano ham aged 12-14 months)

€ 12,00





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

Vegetariana (Vegetarian)

pomodoro, mozzarella, e verdure di stagione
(tomato, mozzarella cheese, and seasonal vegetables)

€ 8,50

Quattro formaggi (Four cheeses)

pomodoro, mozzarella, crescenza, zola, manchego e mozzarella
(crescenza, gorgonzola, Manchego and mozzarella cheese)

€ 9,00





Per finire

(To conclude)

Tagliere di Formaggi Iberici (*Selection of Iberian cheeses*)

Manchego, Cabrales, Mahon Menorca, Cabra del berrocal, servite con confetture Navarrico
(*Manchego, Cabrales, Mahon Menorca, Cabra del berrocal, served with chutney Navarrico*)

€ 12,00

Dessert

(Dessert)

Crostatina Meringata al limone (*Lemon Meringue Tart*)

con polvere di liquirizia
(*with licorice powder*)

€ 6,00

Parfait al mango e ananas (*Parfait with mango and pineapple*)

con cioccolato bianco*
(*with white chocolate**)

€ 6,00

Fantasia di frutta di stagione (*Seasonal fruit salad*)

€ 6,00

con gelato (*with ice cream*)

€ 7,00




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

€ 6,00

con fragole (*with strawberries*)

€ 7,00



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.

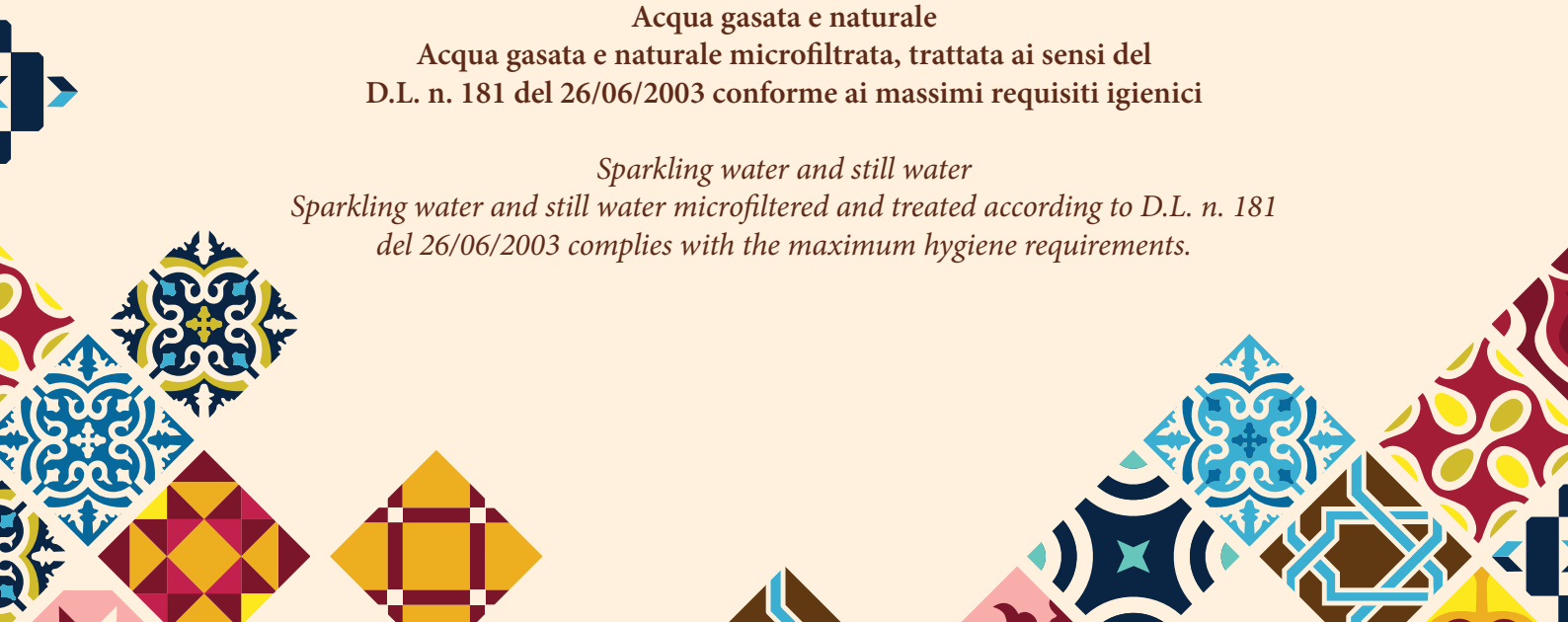
Coperto € 2,00

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

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

Passeggiata Sant'Anna 42, cap 16036 Recco (GE)

info:infoeventrecco@gmail.com tel: 0185.76133