

NOMINATIVO:

NUMERO PERSONE:

DATA E ORA:

ACCONTO:

NUMERO DI TELEFONO:

SALA:

ANTIPASTI

Selezione di salumi con gnocco fritto
Selezione di formaggi con confetture e noci
Pizza e focaccia di nostra produzione
Pettole di ricotta forte e pomodoro
Arancini alla milanese fatti in casa
Pan Bao con melanzana impanata, pesto di pomodori secchi, pecorino e mandorle

BIS DI PRIMI

*Scelta di due primi
uguali per tutti*

Risotto alla milanese con guanciale e salsa al parmigiano
Maccheroncini freschi cacio e pepe con zucchine fritte e menta
Calamarata con pomodorini freschi, basilico e burrata

SECONDO

Tagliata di manzo al rosmarino con patate al forno

BEVANDE

Acqua inclusa

1 bottiglia di vino inclusa ogni quattro persone, scegliendo tra

- Sangiovese (Vignaioli del Morellino di Scansano, Toscana)
- Vermentino (Vignaioli del Morellino di Scansano, Toscana)
- Millesimato Blan de Blancs Extra Dry (Stefano Bottega, Veneto)

Caffè incluso

DOLCE

Torta realizzata dalla nostra pasticceria, € 6 a persona
Torta realizzata dall'esterno, € 2 a persona (coperto e servizio)
(La torta deve essere prodotta da esercente autorizzato e andrà obbligatoriamente allegata la lista degli ingredienti segnalando i vari allergeni)

EXTRA

DJ: 50€\h (aggiunta di € 100 per la Siae) per durata di almeno tre ore

Free Drink: € 8 drink alcolico \ € 9 drink analcolico

La prenotazione per più di 10 persone viene garantita versando un acconto del 30%.

La somma versata potrà essere recuperata con un buono di pari valore per cancellazioni effettuate fino a 7 giorni prima dell'evento, superato questo termine l'acconto andrà perso.

Nel caso di defezioni dell'ultimo momento Zerouno concede un margine gratuito del 10% dei prenotati. Ulteriori assenze e varianti non comunicate precedentemente verranno addebitate per intero

NOMINATIVO:

NUMERO PERSONE:

DATA E ORA:

ACCONTO:

NUMERO DI TELEFONO:

SALA:

ANTIPASTI

Tempura di gamberi e zucchine
Polpo arrostito con patate, sedano, pomodorini e olive
Tacos di salmone con philadelphia, avocado, mandorle e teriyaki
Sautè di cozze
Pizze e focacce classiche di nostra produzione

BIS DI PRIMI

*Scelta di due primi
uguali per tutti*

Risotto cacio e pepe con gamberi e rucola fritta
Paccheri all'amatriciana di mare (*guanciale, cipolla, pecorino di Pienza D.O.P.*)
Maccheroncini alla carbonara di salmone fumè

SECONDO

Frittura mista di pesce su alzate
OPPURE
Filetto di salmone scottato con verdure spadellate

BEVANDE

Acqua inclusa
1 bottiglia di vino inclusa ogni quattro persone, scegliendo tra

- Sangiovese (Vignaioli del Morellino di Scansano, Toscana)
- Vermentino (Vignaioli del Morellino di Scansano, Toscana)
- Millesimato Blan de Blancs Extra Dry (Stefano Bottega, Veneto)

Caffè incluso

DOLCE

Torta realizzata dalla nostra pasticceria, € 6 a persona
Torta realizzata dall'esterno, € 2 a persona (coperto e servizio)
(La torta deve essere prodotta da esercente autorizzato e andrà obbligatoriamente allegata la lista degli ingredienti segnalando i vari allergeni)

EXTRA

DJ: 50€\h (aggiunta di € 100 per la Siae) per durata di almeno tre ore
Free Drink: € 8 drink alcolico \ € 9 drink analcolico

La prenotazione per più di 10 persone viene garantita versando un acconto del 30%.

La somma versata potrà essere recuperata con un buono di pari valore per cancellazioni effettuate fino a 7 giorni prima dell'evento, superato questo termine l'acconto andrà perso.

Nel caso di defezioni dell'ultimo momento Zerouno concede un margine gratuito del 10% dei prenotati. Ulteriori assenze e varianti non comunicate precedentemente verranno addebitate per intero

NOMINATIVO:
DATA E ORA:
NUMERO DI TELEFONO:

NUMERO PERSONE:
ACCONTO:

SALA:

ANTIPASTI

Selezione di salumi con gnocco fritto
Selezione di formaggi con confetture e noci
Mini club sandwich
Brioche salata con mortadella, philadelphia e pistacchi
Pizza in teglia
Arancini alla milanese fatti in casa
Spizzichelle di patate e rosmarino
Frittelline di cacio e peperoni
Bacon burger con cipolla caramellata

PRIMO

(scegliere un primo
uguale per tutti)

Risotto alla milanese con guanciale e salsa al parmigiano
Risotto cacio e pepe con gamberi e rucola frita
Paccheri all'amatriciana di mare (guanciale, cipolla rossa, pecorino di Pienza D.O.P.)
Maccheroncini freschi alla carbonara di salmone fumè
Calamarata con pomodorini freschi, basilico e burrata
Maccheroncini freschi cacio e pepe con zucchine fritte e menta

BEVANDE

Acqua inclusa

1 bottiglia di vino inclusa ogni quattro persone, scegliendo tra

- Sangiovese (Vignaioli del Morellino di Scansano, Toscana)
- Vermentino (Vignaioli del Morellino di Scansano, Toscana)
- Millesimato Blan de Blancs Extra Dry (Stefano Bottega, Veneto)

DOLCE

Torta realizzata dalla nostra pasticceria, € 6 a persona
Torta realizzata dall'esterno, € 2 a persona (coperto e servizio)
(La torta deve essere prodotta da esercente autorizzato e andrà obbligatoriamente allegata la lista degli ingredienti segnalando i vari allergeni)

EXTRA

DJ: 50€\h (aggiunta di € 100 per la Siae) per durata di almeno tre ore
Free Drink: € 9 drink alcolico \ € 8 drink analcolico

Nel week end e festivi la permanenza in sala sarà di massimo tre ore. Ogni ora aggiuntiva potrà essere concordata con il personale di sala.

Per l'esclusività della sala "acquario" il numero minimo potrà essere di 25 persone

La prenotazione per più di 10 persone viene garantita versando un acconto del 30%.

La somma versata potrà essere recuperata con un buono di pari valore per cancellazioni effettuate fino a 7 giorni prima dell'evento, superato questo termine l'acconto andrà perso.

Nel caso di defezioni dell'ultimo momento Zerouno concede un margine gratuito del 10% dei prenotati. Ulteriori assenze e varianti non comunicate precedentemente verranno addebitate per intero

NOMINATIVO:
DATA E ORA:
NUMERO DI TELEFONO:

NUMERO PERSONE:
ACCONTO:

SALA:

ANTIPASTI

Selezione di salumi con gnocco fritto
Selezione di formaggi con confetture e noci
Brioche salata con mortadella, philadelphia e pistacchi
Pizza in teglia
Mozzarelline in carrozza
Pan bao con melanzana impanata, pesto di pomodori secchi, pecorino e mandorle
Spizzichelle di patate e rosmarino
Polpo fritto su patata schiacciata con avocado e pomodoro
Salmone affumicato con burro salato, finocchietto su crostino di pane

PRIMO

(scegliere un primo
uguale per tutti)

Risotto alla milanese con guanciale e salsa al parmigiano
Risotto cacio e pepe con gamberi e rucola frita
Paccheri all'amatriciana di mare (guanciale, cipolla rossa, pecorino di Pienza D.O.P.)
Maccheroncini freschi alla carbonara di salmone fumè
Calamarata con pomodorini freschi, basilico e burrata
Maccheroncini freschi cacio e pepe con zucchine fritte e menta

BEVANDE

Acqua inclusa

1 bottiglia di vino inclusa ogni quattro persone, scegliendo tra

- Sangiovese (Vignaioli del Morellino di Scansano, Toscana)
- Vermentino (Vignaioli del Morellino di Scansano, Toscana)
- Millesimato Blan de Blancs Extra Dry (Stefano Bottega, Veneto)

DOLCE

Torta realizzata dalla nostra pasticceria, € 6 a persona
Torta realizzata dall'esterno, € 2 a persona (coperto e servizio)
(La torta deve essere prodotta da esercente autorizzato e andrà obbligatoriamente allegata la lista degli ingredienti segnalando i vari allergeni)

EXTRA

DJ: 50€\h (aggiunta di € 100 per la Siae) per durata di almeno tre ore
Free Drink: € 9 drink alcolico \ € 8 drink analcolico

Nel week end e festivi la permanenza in sala sarà di massimo tre ore. Ogni ora aggiuntiva potrà essere concordata con il personale di sala.

Per l'esclusività della sala "acquario" il numero minimo potrà essere di 25 persone

La prenotazione per più di 10 persone viene garantita versando un acconto del 30%.

La somma versata potrà essere recuperata con un buono di pari valore per cancellazioni effettuate fino a 7 giorni prima dell'evento, superato questo termine l'acconto andrà perso.

Nel caso di defezioni dell'ultimo momento Zerouno concede un margine gratuito del 10% dei prenotati. Ulteriori assenze e varianti non comunicate precedentemente verranno addebitate per intero