

PROPOSTA GRUPPI SANTAROSA

Febbraio 2026

Siamo lieti di proporre soluzioni dedicate ai gruppi, pensate per offrire un'esperienza conviviale, curata e adatta a ogni occasione speciale.

Le nostre proposte includono menu per:
PRANZO O CENA, BRUNCH O APERITIVO

I menu di gruppo sono disponibili **a partire da un minimo di 10 persone** per pranzo, cena o brunch.

La formula aperitivo è disponibile **a partire da un minimo di 15 persone**.

Vuoi portare una torta? Nessun problema!

Il nostro fornitore di riferimento per dolci, torte e dessert è Coockis Lab: se desideri, possiamo occuparci direttamente noi dell'ordine e organizzare tutto al meglio.

Se preferisci portare un dolce dall'esterno ti chiediamo solo che la torta sia **accompagnata da scontrino fiscale e lista degli allergeni**, come previsto dalla normativa.

Sarà previsto un **costo di sporzionamento pari a 1€ a persona**.

PER LA CONFERMA DELLA PRENOTAZIONE:

si richiede il deposito di una caparra di €200 a conferma della stessa che verrà detratta dal saldo finale.

Il deposito può essere effettuato presso il SANTAROSA BISTROT o, in alternativa, tramite bonifico bancario:

Intestato a: **MAMA ROSA SRL**

IBAN: **IT13F03069029921000000004956**

Causale: Acconto Menu Gruppi [Nome Cliente], [Data Prenotazione]

EVENTUALI INTOLLERANZE, ALLERGIE O DIETE ALIMENTARI:

devono essere comunicate almeno 2 giorni prima dell'evento. In assenza di comunicazioni relative a quanto sopra, si procederà con il regolare menù concordato. Nel caso di dimenticanze o errate comunicazioni tra i partecipanti, verranno trovate alternative secondo la disponibilità parziale o totale della cucina in loco.

MENU VEGETARIANO

35€

ANTIPASTI

- Bon bon alla nerano, crema di caciocavallo
- Crostino asparagi e provola fondente
- Rosty patate salsa aioli
- Crema di piselli vela di pane croccante
- Tortino agli spinaci, mousse di ricotta

PRIMI

- Risotto crema pomodoro arrosto, pesto melanzane, burrata
- Maccheroncini di grano saraceno, carciofi e crema pecorino

Acqua, Vino (una bottiglia ogni 4 persone), caffè

MENU MISTO

40€

ANTIPASTI

- Moscardino alla luciana
- Baccalà in tempura, crema di asparagi
- Burger di salmone, salsa guacamole
- Bon bon alla nerano, crema caciocavallo
- Tortino agli spinaci, mousse di ricotta

PRIMI

- Risotto crema pomodoro arrosto, pesto melanzane, burrata
- Maccheroncini grano saraceno, gamberi e carciofi

Acqua, Vino (una bottiglia ogni 4 persone), caffè

MENU PESCE

45€

ANTIPASTI

- Moscardino alla luciana
- Alici marinate, stracciatella, cipolla caramellara
- Cestino di polenta con mantecata di baccalà, granella di pistacchio
- Polpettina di seppia in zimino
- Gambero in tempura, soia agrodolce

PRIMI

- Risotto del pescatore in bianco
- Maccheroncini grano saraceno, gamberi e carciofi

Acqua, Vino (una bottiglia ogni 4 persone), caffè

MENU BRUNCH

25€

- Uova Strapazzate con Salsiccia e bacon
- Avocado Toast con Salmone
- Club Sandwich con patatine
- Pancake con sciroppo d'acero

*incluso una spremuta d'arancia e un caffè.

EXTRA

Una bottiglia di vino a scelta tra bianco, rosso o prosecco, ogni 4 persone.

+5€ p.p.

MENU APERITIVO

minimo 15 persone

- Tranci di pizza
- Schiacciata fatta in casa ripiena
- Piadina alla valdostana
- Tortillas di patate
- Polpette di melanzane

20€

Una bottiglia di vino ogni 4 persone.

- Tranci di pizza
- Schiacciata fatta in casa ripiena
- Piadina alla valdostana
- Tortillas di patate
- Polpette di melanzane
- Cestino di polenta con fonduta di parmigiano

25€

PRIMO

- Paccheri, crema di asparagi, bacon croccante

Una bottiglia di vino ogni 4 persone.