PROPOSTA GRUPPI SANTAROSA

Novembre 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 **Cuchislab 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: **IT13F0306902992100000004956**
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.

PENALI E CANCELLAZIONI

Il **numero definitivo degli ospiti deve essere comunicato almeno 2 giorni prima** della data della prenotazione. Se, entro questo termine, non vengono comunicate riduzioni del numero di partecipanti pari o superiori a un quarto (¼) degli ospiti confermati, **la caparra potrà essere trattenuta in parte o interamente.**
In caso di cancellazione effettuata meno di 2 giorni prima della prenotazione, la caparra non sarà rimborsata, ma verrà convertita in un buono utilizzabile presso il nostro locale.

MENU VEGETARIANO 40 €

ANTIPASTI

- Falafel di cavolfiore
- Cestino di polenta con gocce di taleggio
- Crema di ceci
- Sformatino di zucca con fonduta di pecorino e semi
- Fungo ripieno di patate e tartufo
- Mini burger di barbabietola con salsa tzatziki

PRIMI

- Risotto, radicchio rosso e taleggio
- Paccheri, zucca, cime di rapa e mandorle tostate

Acqua, vino (una bottiglia ogni 4 persone) e caffè

MENU MISTO 45 €

ANTIPASTI

- Moscardini alla luciana
- Polpettina di tonno, miele e senape
- Burger di salmone e guacamole
- Cestino di polenta con gocce di taleggio
- Sformatino di zucca, pecorino e semi
- Fungo ripieno di patate e tartufo

PRIMI

- Paccheri, zucca, cime di rapa e mandorle tostate
- Risotto alla pescatora

Acqua, vino (una bottiglia ogni 4 persone) e 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

PROPOSTA 1 25€

- Trancio di pizza Margherita
- Girella alla valdostana
- Quadruccio di gateau di patate
- Crostino con verza brasata e caciotta Toscana
- Cestino di polenta con fonduta
- Gnocco alla romana gratinato
- Frittino misto partenopeo

Una bottiglia di vino ogni 4 persone.

PROPOSTA 2 30€

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

PRIMO

- Paccheri, zucca, cime di rapa, mandorle tostate

Una bottiglia di vino ogni 4 persone.