

A P E R I C E N A M E N U

D A L L E O R E 1 8 A L L E 2 2



APERIMAGIC € 15,00

Tagliere di salumi e formaggi
con piadina romagnola + 1
drink a scelta

*Charcuterie and cheese board with piadina
romagnola + 1 drink of your choice*

APERIFISH € 25,00

Aperitivo con sushi e ostriche
+ un drink

*Aperitif with sushi and oysters
+ a drink*



A P E R I C E N A M E N U

D A L L E O R E 1 8 A L L E 2 2



APERISPIEDO € 25,00

Cartoccio di piadina con due spiedini di calamari e uno di gamberi + un drink a scelta

Cartoccio di piadina with two squid and one shrimp skewers + a drink of your choice

APERICENA VIP € 30,00

Cartoccio di piada con fritto di pesce + uno spiedino di calamari e uno di gamberi + un drink a scelta

Cartoccio di piada with fried fish + one skewer of squid and one of shrimp + a drink of your choice



LE NOSTRE PIADINE

LE SPECIALITA' SFIZIOSE € 13,00

LA SARAGHINA

alici marinate, misticanza, cipolle caramellate, pomodorini, glassa di aceto

Marinated anchovies, misticanza, caramelized onions, cherry tomatoes, vinegar glaze

LA FIGONA

gamberi, insalata mista, pomodoro fettine, cipolla caramellata

Shrimp, mixed salad, sliced tomato, caramelized onion

LA ZDORA

gamberi, insalata verde, salsa rosa

Shrimp, green salad and cocktail sauce

CREA LA TUA PIADINA - MAKE YOUR PIADINA

1 farcitura € 8,00 (1 filling)_

2 farciture € 9,50 (2 fillings)_

3 farciture € 11,00 (3 fillings)_

SALUMI

prosciutto crudo

prosciutto cotto

salame milano

salame nostrano

bresaola

mortadella

speck

wuster

porchetta

salsiccia

FORMAGGI

mozzarella

squacquerone

fontina

pecorino

scaglie di parmigiano

VERDURE

insalata verde

pomodoro

rucola

cipolla caramellata



LISTINO COLAZIONI



CAFFE € 3,00
CAFFE GINSENG € 3,50
CAFFE ORZO € 3,00
CAFFE DECA € 3,00



CAPPUCCINO € 4,00
THE CALDO € 3,00



BRIOCHES € 2,50



SPREMUTA ARANCIO € 6,00
FRESH ORANGE JUICE



CENTRIFUGA DI FRUTTA
FRESH FRUIT JUICE
PICCOLA € 7,00
MEDIA € 9,00



SUCCO DI FRUTTA
JUICES
BOTTIGLIETTA € 5,00



MINI PANINETTO FARCITO
A SCELTA € 4,00
MINI BUN FILLED AS YOU PREFER



UOVA STRAPAZZATE CON
BACON € 14,00
SCRAMBLED EGGS+BACON



UOVA OCCHIO DI BUE CON
BACON € 14,00
FRIED EGGS+BACON

L I S T I N O B A R E G E L A T E R I A



CAFFE € 3,00
CAFFE GINSENG € 3,50
CAFFE ORZO € 3,00
CAFFE DECA € 3,00



CAPPUCCINO € 4,00
THE CALDO € 3,00



COPPA GELATO
PICCOLA € 8,00
MEDIA € 10,00
GRANDE € 12,00



MILK SHAKE € 7,00



CENTRIFUGA DI FRUTTA
FRESH FRUIT JUICE
PICCOLA € 7,00
MEDIA € 9,00



ACQUA BOTTIGLIETTA
€ 2,50



AMARO DEL CAPO,
FERNET, MIRTO ROSSO,
SAMBUCA, LIMONCELLO
€ 6,00
WHISKEY E RUM € 8,00



BIRRA/ BIRRA ANALCOLICA
€ 7,50
ICHNUSA
ICHNUSA NON FILTRATA
CORONA
HEINEKEN
BECK'S
CORONA ZERO



BIBITE LATTINA € 5,00
THE FREDDO € 5,00
SUCCHI DI FRUTTA € 5,00

LISTINO COLAZIONI



FETTA DI TORTA
(SECONDO DISPONIBILITA)
CAKE (ASK FOR FLAVORS)
€ 6,00



YOGURT BIANCO CON
GRANOLA
PLAIN YOGURT WITH GRANOLA
€ 5,00



YOGURT BIANCO CON
FRUTTA
PLAIN YOGURT WITH FRUIT
€ 6,00



YOGURT BIANCO CON
FRUTTA E GRANOLA
PLAIN YOGURT WITH GRANOLA
AND FRUIT
€ 7,00



MUFFIN AI MIRTILLI
BLUEBERRIES MUFFIN
€ 4,00



MUFFIN AL
CIOCCOLATO
CHOCO MUFFIN
€ 4,00



CREPES ALLA NUTELLA
€ 8,00



PIADINA ALLA NUTELLA
€ 8,00



THE FREDDO PESCA O
LIMONE
ICE TEA PEACH OR LEMON
€ 5,00



LISTINO DRINKS



CALICE DI PROSECCO
€ 10,00



APEROL SPRITZ
CAMPARI SPRITZ
€ 12,00



NEGRONI
NEGRONI SBAGLIATO
€ 12,00



MOJITO
€ 12,00



SEX ON THE BEACH
€ 12,00



MOSCOW MULE
€ 12,00



APERITIVI IN BOTTIGLIETTA
€ 10,00
CRODINO - SANBITTER-
CAMPARI SODA - APEROL SODA



GIN TONIC
VODKA TONIC € 12,00
GIN MARE
GIN HENDRIK'S
GIN TANQUERAY
VODKA GREY GOOSE
BELVEDERE
RUSSIAN GOLD



ALCOL FREE COCKTAIL
€ 12,00
VIRGIN MOJITO
VIRGIN DAIQUIRI
GIN TONIC ZERO

BOLLICINE E CHAMPAGNES



**PROSECCO CUVÉE DELLE
CANTINE VANZELLA**
€ 30,00



CA DEL BOSCO
€ 65,00
CUVÉE PRESTIGE



BELLAVISTA
€ 65,00
CUVÉE BRUT



MOËT & CHANDON
€ 95,00



VEUVE CLIQUOT
€ 95,00



**DOM PERIGNON
VINTAGE 2008**
€ 350,00



RUINART BRUT
€ 150,00



**CALICE
DI MOËT&CHANDON**
€ 20,00



CALICE DI PROSECCO
€ 10,00



I V I N I

ALA BLANCA

Poderi Parpinello, Vermentino di Sardegna DOC

bicchiere € 8,00

bottiglia € 30,00

JANNA DE MARE

Poderi Parpinello, Vermentino di Sardegna DOC

bicchiere € 8,00

bottiglia € 25,00

IS ARGIOLAS

Cantine Argiolas, Vermentino di Sardegna DOC

bicchiere € 8,00

bottiglia € 27,00

RUINAS

Cantine Depperu, Vermentino 100% IGT

bottiglia € 45,00

CENTOGEMME

Poderi Parpinello, Torbato di Alghero DOC

bicchiere € 8,00

bottiglia € 30,00

ITAN

Poderi Parpinello, Torbato Isola dei Nuraghi IGT

bicchiere € 8,00

bottiglia € 24,00

BIRIAI ROSATO

F.Ili Puddu, Nepente Rosato, Uve Cannonau

bicchiere € 8,00

bottiglia € 25,00

CAPICHERA VIGNA'NGENA

Cantine Capichera, Vermentino di Gallura
DOCG

bottiglia € 48,00

CLASSICO

Cantine Cesari, Valpolicella DOC

bicchiere € 8,00

bottiglia € 29,00

ESSERE - 2BE

Cantine Cesari, Bardolino DOC

bicchiere € 8,00

bottiglia € 25,00

VALZER

Cantine Spinetta, Sangiovese Superiore DOC

bicchiere € 8,00

bottiglia € 25,00

CA' DI PIAN

Barbera superiore, Cantine La Spinetta, DOCG

bicchiere € 10,00

bottiglia € 56,00



Servizio di Catering sul tuo stand o in azienda

OPEN BAR, BUFFET, HAPPY HOUR, COCKTAIL, SERVIZI DI CATERING PER TUTTA LA GIORNATA CON MENÙ SPECIFICI SECONDO L'ORARIO, in AZIENDA O IN LOCATION, IN FIERA O IN VENUE INSOLITE.

Da 30 anni la nostra esperienza nelle più grandi fiere europee ci porta a proporvi un servizio che sarà un successo per la vostra azienda e delizierà i vostri ospiti.

Chiedeteci un preventivo su misura per voi, ve lo mandiamo a breve.

Possiamo offrire anche show cooking con primi piatti, apericena sullo stand con barman acrobatici, le vere zidore romagnole che fanno la piadina al momento, showcooking con apertura ostriche al momento, oppure carrellini di pop corn, fontane di cioccolato, zucchero filato...unico limite la vostra fantasia.

Alcuni dei più grandi leader di settore ci scelgono da 30 anni, sarebbe per noi un onore e un piacere servire anche la tua azienda - chiamaci per dettagli.

RIZZIOLI CRISTINA
ADRIA CATERING
CELL. 0039.335.353749
UFFICIO 0039.0541.857598
www.adriacatering.com
info@adriacatering.com



Le prossime fiere a cui saremo presenti

INTERSOLAR MONACO
AUTOMECHANIKA FRANCOFORTE
IAA HANNOVER
CERSAIE BOLOGNA
MARMOMAC VERONA
TECNARGILLA RIMINI
ALUMINIUM DUSSELDORF
CHILLVENTA NORIMBERGA
CPHI MILANO
FIAA MADRID
EIMA BOLOGNA
EICMA MILANO
ECOMONDO RIMINI
MEDICA DUSSELDORF
PAPERWORLD FRANCOFORTE
IBE RIMINI
FORMNEXT FRANCOFORTE
INTERMOT COLONIA

