

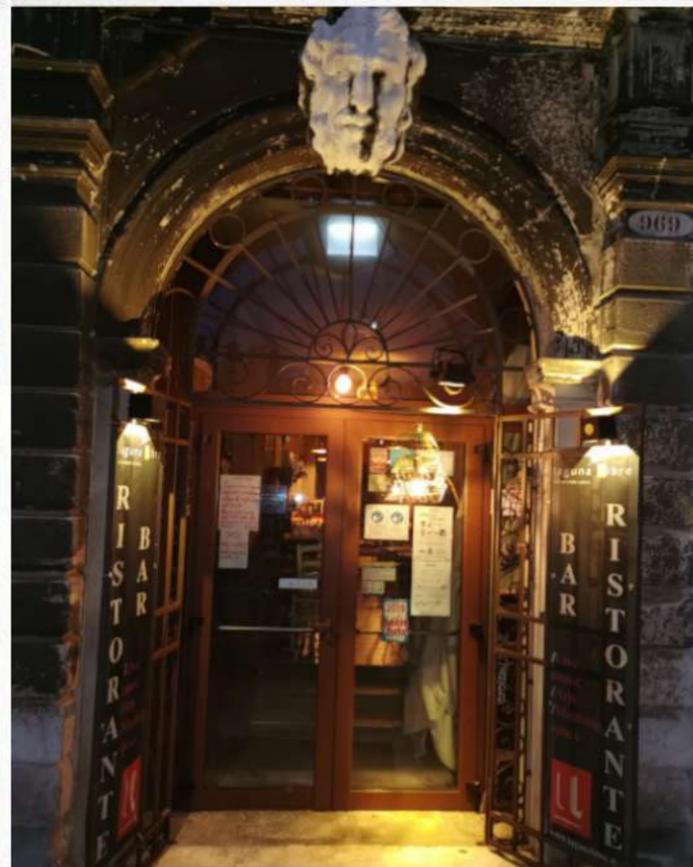
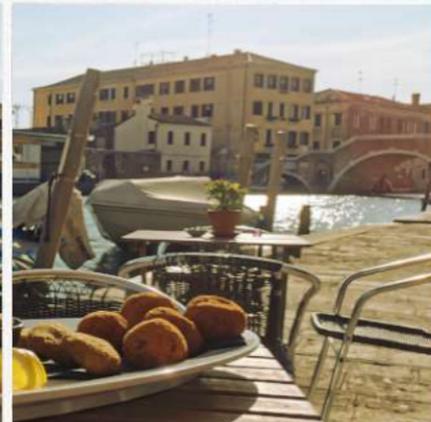
# laguna libre

eco ristorante e bar culturale  
eco cultural restaurant and bar  
eco restaurant et bar culturel

&



[www.lagunalibre.it](http://www.lagunalibre.it)



## PROPOSTA/OFFERTA DI MENU

**DATA** Lunedì 27 giugno ore 19.30

**CLIENTE** Dipartimento di Management ECONOMIC CHOICES UNDER PARTIAL REPRESENTATIONS

**SPAZIO/SALA** Sala musica/arte climatizzata all'interno a voi riservata **oppure** nella terrazza all'aperto

**NUMERO OSPITI E OPZIONI MENU** 14 persone con eventuale opzione alternativa vegetariana al menu pesce da comunicarci entro venerdì 24 giugno alle ore 12.00

## AVVERTENZE

- **LA FRUTTA E LA VERDURA PROVIENE SOLO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA** E PRINCIPALMENTE DA PRODUTTORI LOCALI GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE CON LA COOPERATIVA AGRICOLA "EL TAMISO", LA FATTORIA RIO SELVA DI MOGLIANO VENETO E LA SOC AGRICOLA DONNA GNORA DI MESTRE. LA FRUTTA E LA VERDURA CI VIENE CONSEGNATA CON BARCA TRADIZIONALE A REMI
- **LA PASTA E I DOLCI SONO BIOLOGICI** E INTERAMENTE FATTI IN CASA
- **I MITILI** PROVENGONO DAL NOSTRO PARTNER MITICOLTORE **DI PELLESTRINA MITILLA**. **IL PESCE PROVIENE DA PESCA SOSTENIBILE DA PESCATORI DI BURANO (F.LLI VIO) E DA ITTICOLTURA BIOLOGICA DELL'ADRIATICO**
- **IL PANE È BIOLOGICO**, A LIEVITAZIONE NATURALE E COTTO IN FORNO A LEGNA GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE CON IL "EL FORNO A LEGNA" DI MIRA
- I NOSTRI **VINI SONO IN GRAN PARTE NATURALI, BIOLOGICI E BIODINAMICI**
- SERVIAMO SOLO **ACQUA MICROFILTRATA** IN CASA IN BOTTIGLIE E CARAFFE DI VETRO RIUTILIZZABILI E PER EVITARE L'UTILIZZO DELLA PLASTICA MA ANCHE PER COMBATTERE L'INQUINAMENTO PER IL TRASPORTO SU GOMMA E IL MOTO ONDOSI PER IL TRASPORTO IN BARCA
- **CREDIAMO NELLA FINANZA ETICA E NELLA CONVERSIONE ECOLOGICA DELL'ECONOMIA**, IL NOSTRO PARTNER BANCARIO È BANCA POPOLARE ETICA
- ACCOGLIAMO VOLENTIERI LE FAMIGLIE E **SIAMO FAMILY FRIENDLY**, RISERVANDO PREZZI SPECIALI AI BAMBINI. **GLI AMICI CANI AL LAGUNA LIBRE SONO BENVENUTI**
- **AMIAMO LA MUSICA, L'ARTE E LA CULTURA, QUINDI SPERIAMO APPREZZERETE LE MOSTRE, I CONCERTI E GLI EVENTI CHE ORGANIZZIAMO PER VOI!**

## MENU di PESCE

Aperitivo di Benvenuto

**Prosecco millesimato D.O.C.G. con arancino di verdure**

Antipasto

**Saor di gamberi e porri e moscardini al sugo di pomodoro, olive e capperi**

Piatto principale

**Filetto di branzino al cartoccio con patate, cipolla, olive taggiasche e pomodorini di pachino**

Dessert

**Cheese cake con fragole e Lime**

**Inclusa** Acqua gasata e naturale, ¼ Vino bianco biologico in bottiglia Pinot Grigio o rosso biologico ¼ Cabernet Franc, caffè, grappa o limoncello.

## Alternativa VEGETARIANA

Aperitivo di Benvenuto

**Prosecco millesimato D.O.C.G. con arancino di verdure**

Antipasto

**Caponatina Di Verdure Con Salsa Di Tamarindo E Frutto Di Baobab**

Piatto principale

**Tortino di ceci neri con contorno di purè di patate e insalatina di pomodorini, erba cipollina e olive**

Dessert

**Cheese cake con fragole e Lime**

**Inclusa** Acqua gasata e naturale, ¼ Vino bianco biologico in bottiglia Pinot Grigio o rosso biologico ¼ Cabernet Franc, caffè, grappa o limoncello.

**PREZZO DEL MENU** completo con bevande per 14 ospiti €560 (+iva al 10%)

**PAGAMENTO** Split payment, fattura elettronica P.A. e buono d'ordine

