CAPITOLATO TECNICO PER LA TRATTIVA DIRETTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI CATERING PER LA DINNER DEL KICK OFF MEETING DEL PROGETTO MIRANDA IN DATA 12 SETTEMBRE 2024 NELL’AMBITO DEL PROGETTO DIT.AD003.144: "ORCHESTRAZIONE E AUTOMAZIONE DELLA CIBERSICUREZZA"

MENÙ DELLA TRADIZIONE LIGURE:

ANTIPASTI tris dal forno a legna:

- fûgassa cö formaggio (focaccia col formaggio)
- fainâ (antica farinata di ceci)
- tûrta de giæe (torta di bietole e prescinseua alla genovese)

PRIMI:

- pansöti de prebuggiun (tortelli di erbe e ricotta in salsa delicata di noci)
- trófi e cö pesto (trofiette di Recco al pesto con patate e fagiolini)

SECONDO:

- péscio cöe patate (filetto di pescato sfornato alla ligure con patate olive taggiasche e pinoli)

DOLCE:

- panera vegia zena (tipico semifreddo al caffè e crumble di nocciole)

Costo € 43,64 per persona iva esclusa

Compreso coperto, servizio, ¼ vino ligure selezionato dal ristorante, caffè, acque minerali