



COCKTAIL DINATOIRE À 65 €

57,42 € HT

À partir de 25 personnes,

Nous vous privatisons la salle.

Le nombre exacte de convives est à confirmer

48 heures à l'avance, elle servira de base de facturation.

Les eaux minérales sont incluses.

L'APÉRITIF AU CHOIX

- PROSECCO Coupe Ca'Bolani
- JUS DE FRUITS TROPICAUX

LES PLATS

PLANCHE DE SAN DANIELE & GRISSINI

BRUSCHETTA TRUFFES, TOMATES & MOZZARELLA 🍷
BROCHETTE DE GAMBAS À L'ORANGE
CARPACCIO DE BŒUF
& CROUSTILLANT DE PARMESAN

RISOTTO AUBERGINES & BURATTA 🍷

PECORINO & GORGONZOLA 🍷

LES DESSERTS

CRÈME AU CITRON & FRUITS DE LA PASSION
PETIT TIRAMISU AU CAFE

LES VINS

UNE BOUTEILLE POUR 3

SICILIA DOC CARIZZA - Principi Di Butera
Sicile | Insolia

SICILIA DOC - PRINCIPI DI BUTERA
Sicile | Nero d'Avola



VÉGÉTARIEN 🍷
PRODUITS FRAIS & DE SAISON

 @LEMONTEVERDI



COCKTAIL PARTY

€65 INCL. TAX

€57,42 EXCL. TAX

From 25 people,
We give the entire room at your disposal.
The exact number of guests is to be confirmed 48 hours in advance, it will serve as a billing basis.
Mineral waters are included.



APERITIF CHOICE

- PROSECCO Glass Ca' Bolani
- TROPICAL JUICE

DISHES

PLATE OF SAN DANIELE HAM & GRISSINI

TRUFFLE BRUSCHETTA, TOMATOES & MOZZARELLA
ORANGE PRAWNS
BEEF CARPACCIO & PARMESAN CRISP

EGGPLANT & BURATTA RISOTTO

PECORINO & GORGONZOLA CHEESES

DESSERTS

LEMON CREAM & PASSION FRUIT
COFFEE TIRAMISU



WINES

ONE BOTTLE FOR 3

SICILIA DOC CARIZZA - Principi Di Butera
Sicily | Insolia

SICILIA DOC - PRINCIPI DI BUTERA
Sicily | Nero d'Avola



VEGETARIAN 🌿
FRESH AND SEASONAL PRODUCTS

 @LEMONTEVERDI



COCKTAIL DINATOIRE À 79 €

69,77 € HT

À partir de 25 personnes,

Nous vous privatisons la salle.

Le nombre exacte de convives est à confirmer

48 heures à l'avance, elle servira de base de facturation.

Les eaux minérales sont incluses.

L'APÉRITIF AU CHOIX

- CHAMPAGNE Coupe Louis Constant
- JUS DE FRUITS TROPICAUX

LES PLATS

PLANCHE DE SAN DANIELE & GRISSINI

BRUSCHETTA TRUFFES, TOMATES & MOZZARELLA 🍴
BROCHETTE DE GAMBAS À L'ORANGE
TARTARE DE BAR & PESTO DE ROQUETTE
CARPACCIO DE BŒUF
& CROUSTILLANT DE PARMESAN

VERRINE DE RAVIOLES AUX FROMAGES 🍴
RISOTTO BURATTA & TRUFFES 🍴

PECORINO & GORGONZOLA 🍴

LES DESSERTS

CRÈME AU CITRON & FRUITS DE LA PASSION
PETIT TIRAMISU AU CAFE
SALADE DE FRUITS

LES VINS

UNE BOUTEILLE POUR 3

ETNA BIANCO DOC - TORNATORE
Blanc de Sicile | Carricante

BARBERA D'ALBA DOC RUVEI - MARCHESI DI
BAROLO
Rouge du Piémont | Barbera, Nebbiolo

VÉGÉTARIEN 🍴
PRODUITS FRAIS & DE SAISON

 @LEMONTEVERDI





COCKTAIL PARTY

€79 INCL. TAX

€69,77 EXCL. TAX

From 25 people,
We give the entire room at your disposal.
The exact number of guests is to be confirmed 48 hours in advance, it will serve as a billing basis.
Mineral waters are included.



APERITIF CHOICE

- CHAMPAGNE Glass of Louis Constant
- TROPICAL FRUIT JUICE

DISHES

PLATE OF SAN DANIELE HAM & GRISSINI

TRUFFLE BRUSCHETTA, TOMATOES & MOZZARELLA
ORANGE PRAWNS
SEABASS TARTAR & ARUGULA PESTO
BEEF CARPACCIO & PARMESAN CRISP

CHEESE RAVIOLI
TRUFFLE & BURATTA RISOTTO

PECORINO & GORGONZOLA CHEESES

DESSERTS

LEMON CREAM & PASSION FRUIT
COFFEE TIRAMISU
FRUIT SALAD



WINES

ONE BOTTLE FOR 3

ETNA BIANCO DOC - TORNATORE
White wine from Sicily | Carricante

BARBERA D'ALBA DOC RUVEI - MARCHESI DI BAROLO
Red wine from Piedmont | Barbera, Nebbiolo



VEGETARIAN 
FRESH AND SEASONAL PRODUCTS

 @LEMONTEVERDI



COCKTAIL DINATOIRE À 114 €

100 € HT

À partir de 25 personnes, nous vous privatisons la salle.
Le nombre exacte de convives est à confirmer
48 heures à l'avance, elle servira de base de facturation.
Les eaux minérales sont incluses.

L'APÉRITIF

UNE BOUTEILLE POUR 3

- CHAMPAGNE Ruinart Brut
- JUS DE FRUITS TROPICAUX

LES PLATS

PLANCHE DE SAN DANIELE & GRISSINI
FOCCACCIA MAISON 🍴

BRUSCHETTA TRUFFES, TOMATES & MOZZARELLA 🍴
BROCHETTE DE GAMBAS À L'ORANGE
TARTARE DE BAR & PESTO DE ROQUETTE
CARPACCIO DE BŒUF
& CROUSTILLANT DE PARMESAN

RISOTTO BURATTA & TRUFFES 🍴
GNUDI VERDI, GNUDI TOSCAN FAITS MAISON AUX
ÉPINARDS, RICOTTA & BEURRE À LA SAUGE 🍴

PECORINO & GORGONZOLA 🍴

LES DESSERTS

FARANDOLE DE DESSERTS
TIRAMISU, CREME AU CITRON,
FONDANT AU CHOCOLAT
& SALADE DE FRUITS ROUGES,
LE TOUT ACCOMPAGNE D'UN LIMONCELLO

LES VINS

UNE BOUTEILLE POUR 3
SOAVE CLASSICO DOC - CALVARINO
Pieropan, blanc de Vénétie | BIO 🍷
VALPOLICELLA SUPERIORE DOC - RUBERPAN
Pieropan, rouge de Vénétie | BIO 🍷

VÉGÉTARIEN 🍴
PRODUITS FRAIS & DE SAISON

 @LEMONTEVERDI





COCKTAIL PARTY

€114 INCL. TAX

€100 EXCL. VAT

Starting from 25 guests, we offer you a private room.

The exact number of attendees must be confirmed 48 hours in advance and will serve as the basis for billing.

Mineral water is included.



THE APERITIF

ONE BOTTLE FOR 3

- CHAMPAGNE Ruinart Brut
- TROPICAL FRUIT JUICE

THE DISHES

SAN DANIELE HAM PLATTER & GRISSINI
HOMEMADE FOCACCIA

TRUFFLE, TOMATO & MOZZARELLA BRUSCHETTA
PRAWN SKEWERS WITH ORANGE
SEA BASS TARTARE & ROCKET PESTO
BEEF CARPACCIO WITH CRISPY PARMESAN

TRUFFLE & BURRATA RISOTTO
GNUDI VERDI: HOMEMADE TUSCAN GNUDI WITH
SPINACH, RICOTTA & SAGE BUTTER

PECORINO & GORGONZOLA

THE DESSERTS

ASSORTMENT OF DESSERTS:

TIRAMISU, LEMON CREAM,
CHOCOLATE FONDANT, RED BERRY FRUIT SALAD

ACCOMPANIED BY A GLASS OF LIMONCELLO


THE WINES

ONE BOTTLE FOR 3

SOAVE CLASSICO DOC - CALVARINO

Pieropan, blanc de Vénétie | BIO 

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC - RUBERPAN

Pieropan, rouge de Vénétie | BIO 



VEGETARIAN 

FRESH AND SEASONAL PRODUCTS

 @LEMONTEVERDI

CONDITIONS DE RÉSERVATIONS

Par sa réservation, le client reconnaît avoir lu et accepté les présentes conditions de réservations.

CONDITIONS D'ANNULATION

Le client peut annuler sa réservation jusqu'à 72 heures avant celle-ci. La demande d'annulation devra se faire par téléphone ou mail. La réduction du nombre de personnes avec un préavis de moins de 2 jours entraînera le règlement intégral de la part des ou de la personne(s) annulée(s). Si le client annule sa réservation en dehors du délai d'annulation ou si le client ne se présente pas au jour et heure indiqués dans la réservation, le restaurateur sera autorisé à prélever le montant des arrhes, ce que le client accepte expressément et de manière irrévocable. Le client s'engage à ne pas contester auprès de sa banque le prélèvement qui serait effectué en application des présentes conditions. Dans le cas contraire, il pourra être tenu d'indemniser le restaurateur pour le préjudice subi.

MONTANT DES ARRHES

De manière à éviter les annulations de dernière minute et les réservations non honorées, nous demandons le versement d'arrhes au moyen d'une empreinte bancaire pour toute réservation à partir de 10 couverts. Le montant des arrhes s'élève à 30% du montant. Le montant des arrhes sera encaissé au plus tôt puis déduit du règlement du montant final par le restaurateur.

TRAITEMENT DES DONNÉES À CARACTÈRE PERSONNEL

Les données du client (numéro de carte de crédit, titulaire, date de péremption et cryptogramme) sont conservées au plus tard jusqu'au moment où le client se présente et sont ensuite effacées. Si le client ne se présente pas, ses données seront conservées pendant un délai de 3 mois ou jusqu'à la résolution du litige.

ENGAGEMENT DU RESTAURATEUR.

Dans l'éventualité où la réservation ne pourrait être honorée par le restaurateur, ce dernier s'engage à rembourser au client un montant équivalent au montant des arrhes versées par le client.

BOOKING CONDITIONS

By booking, the customer acknowledges having read and accepted these booking conditions.

CANCELLATION CONDITIONS

The customer can cancel their reservation up to 72 hours before. The cancellation request must be made by phone or email. The reduction of the number of people with less than 2 days notice will result in full payment from the person(s) cancelled. If the customer cancels his reservation outside the cancellation period or if the customer does not show up on the day and time indicated in the reservation, the restaurateur will be entitled to charge the deposit amount, which the customer expressly and irrevocably accepts. The customer agrees not to dispute with his bank the withdrawal that would be made under these conditions. Otherwise, he may be required to compensate the restorer for the damage suffered.

DEPOSIT AMOUNT

To avoid last minute cancellations and unfulfilled bookings, we require the payment of a deposit by means of a bank fingerprint for any reservation from 10 seats. The deposit amount is 30% of the amount. The amount of the deposit will be cashed at the earliest and then deducted from the payment of the final amount by the restaurateur.

PROCESSING OF PERSONAL DATA

The customer's data (credit card number, holder, expiry date and cryptogram) is kept at the latest until the customer shows up and is then deleted. If the customer does not appear, his data will be kept for a period of 3 months or until the resolution of the dispute.

COMMITMENT OF THE RESTAURATEUR.

In the event that the reservation cannot be honoured by the restaurateur, the latter undertakes to reimburse the client an amount equivalent to the amount of the deposit paid by the client.

