

Osteria Col Roigo

Proposte Menù 2026



Buffet apericena - pranzo

A partire da 20€ a persona

Menù aperitivo a buffet pensato per rendere speciali i tuoi momenti da passare in compagnia, lauree, compleanni, incontri aziendali.

Semplice

A partire da 25€ a persona

Menù a 2 portate, a scelta tra antipasto e primo o antipasto e secondo.

Medio

A partire da 35€ a persona

Menù a 2 portate, a scelta tra antipasto e primo o antipasto e secondo, acqua (1 bottiglia ogni 2), vino (1 bottiglia ogni 3) e caffè.

Completo

A partire da 40€ a persona

Menù completo di 3 portate, con antipasto, bis di primi o primo singolo, secondo, acqua (1 bottiglia ogni 2), vino (1 bottiglia ogni 3) e caffè.

Speciale

Prezzo disponibile in fase di prenotazione

Menù personalizzato, dedicato a proposte non comprese nelle formule sopra indicate

INFO DI SERVIZIO

- La conferma di alcune prenotazioni può richiedere il versamento di una caparra.
- In caso di mancata partecipazione, potrà essere richiesto il pagamento delle quote relative ai posti prenotati.
- Eventuali variazioni del numero di partecipanti devono essere comunicate con almeno 2 giorni di preavviso.
- Eventuali allergie, intolleranze alimentari o esigenze particolari devono essere comunicate al momento della prenotazione o comunque con almeno 48 ore di anticipo. In caso contrario non possiamo garantire la disponibilità di alternative.
- Le portate concordate nel menù sono uguali per tutti i commensali, salvo diverse esigenze alimentari comunicate preventivamente.
- Non è consentito consumare alimenti o bevande portati dall'esterno, ad eccezione di torte o dolci realizzati dalle pasticcerie convenzionate con il nostro locale.
- La prenotazione del dolce richiede un preavviso minimo di 5 giorni.
- Ci riserviamo la possibilità di apportare lievi modifiche al menù in base alla disponibilità e alla stagionalità delle materie prime, garantendo sempre qualità e valore equivalente.