



Preventivo 35 pax in data 29/09

Da Matilde <matildebistrotre@gmail.com>

Data Lun 21/09/2026 12:00

A Marina Ferretti <marina.ferretti@comune.re.it>

Cc maurizio costa <mauricestyle81@gmail.com>; Maurizio Costa <mc@maurizio-costa.com>; simone pampinella <simonepampinella@gmail.com>; chiara fabbi04@gmail.com <chiarafabbi04@gmail.com>

Buongiorno Sig.ra Marina, sono Piero di Matilde Bistrot!

Le rispondo in merito alla sua richiesta di preventivo per una cena di 35 ospiti in data 29 Settembre alle ore 19.30 presso la nostra struttura.

Seguono **2 proposte**:

- Preventivo con locale aperto al pubblico
- Preventivo con esclusività del locale

ANTIPASTO

- Selezioni di salumi accompagnate da Gnocco fritto e il nostro erbazzone tradizionale

- Culaccia, (Az. Dallatana)
- Salame felino "Roncole Verdi", (Az. Dallatana)
- Pancetta arrotolata, (Az. Dallatana)

- Chizze fritte ripiene di Prosciutto cotto e besciamella e patate servite con la nostra maionese alla rucola

(**) Per gli ospiti che non prediligono la scelta della carne sono qui a proporre la nostra proposta vegetariana:

- Tris di Cicchetti: Selezione di 3 crostoni: - Frittelline di spinaci, frittelline di ricotta

PRIMA PORTATA

- Bomba di riso mantecato con burro e Parmigiano Reggiano, prosciutto cotto e il nostro ragù tradizionale

(**) Per gli ospiti che non prediligono la scelta della carne sono qui a proporre la nostra proposta vegetariana:

- Lasagnetta tradizionale ripiena di verdure di stagione

Seguono qui le proposte alternative:

- Tortelli Verdi, ripieni di bietole e spinaci, mantecati con burro e Parmigiano

- Lasagnetta tradizionale ripiena di besciamella, ragù bianco di salsiccia e funghi finferli

- Passatelli mantecati con burro al tartufo serviti su fonduta di Parmigiano Reggiano 30 mesi (Az. Antica Ghiacciaia, RE)

SECONDA PORTATA

- Carpaccio di Rossa Reggiana (Az. La Barisella, RE) affumicato da noi servito con verdure marinate e crema di caprino

Segue qui proposta alternativa:

- "Orto e bosco", Funghi porcini arrostiti, zucca e castagne serviti su crema di patate e olio al prezzemolo

(** Adatto anche per gli ospiti che non prediligono la scelta della carne)

DOLCE

- Assaggio assortito di nostre torte della casa

Seguono qui le proposte alternative:

- Tiramisù tradizionale al gusto di nocciola

- La nostra interpretazione emiliana di Zuppa Inglese con Alchermes dell'Azienda Roteglia

- Panna cotta servita con salsa al cioccolato fondente e crumble alle nocciola

PER QUANTO RIGUARDA ASPETTO BEVERAGE

*Sono inclusi dal preventivo coperto e consumo di:

- Acqua Nat./Frizz.

- Caffè
- Consumo di vino.

Referenze tra:

- Lambrusco Reggiano (Az. Aljano, RE)
- Prosecco DOC (Casarsa della Delizia, PN)
- "Frisant Bianco", frizzante rifermentato (Az. Il Farneto, Scandiano, RE)
- "God Save The Wine", frizzante rifermentato (Az. Il Farneto, Scandiano, RE)
- "GianDòn", rosato (Az. Il Farneto, Scandiano, RE)
- **** (si tiene conto di una proposta ogni 3 pax).**

(possiamo eventualmente valutare un consumo alla carta sera stessa con i vostri ospiti)

IN CONCLUSIONE

- Preventivo con locale aperto al pubblico è di €55+IVA (10%).
- Preventivo con esclusività del locale è di €65,50 +IVA (10%).

Colgo l'occasione per ringraziarvi, siamo molto contenti abbiate scelto di passare questo momento di convivialità presso la nostra struttura.

Le auguro intanto una buona giornata e buon fine settimana.

Rimango a disposizione per qualsiasi tipo di richiesta e/o chiarimento

IMPORTANTE:

- 2 ospiti vegetariani
- 3 ospiti intolleranti ai frutti di mare
- 1 ospite intollerante alle noci (si richiede particolare attenzione per eventuali contaminazioni crociate)

--

Piero Artese

Tel. Bistrot: 348 050 7241

email: matildebistrotre@gmail.com

IG: [matilde.bistrot](https://www.instagram.com/matilde.bistrot)

[Vicolo del Folletto 1/C, 42121 Reggio Emilia RE](#)

[Matilde Bistrot & Boutique](#)

