

Al. 1



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TRIESTE**

Dipartimento di Scienze Chimiche e Farmaceutiche

Trieste, 13.09.2023

Descrizione	Quantità
Cena del Workshop del WP4 (Progetto Graphene Core 3) per 35 persone al ristorante Nuova Antica Ghiacceretta (20:00 del 18.09)	1

pl. 2

RODRIGUES LEITAO MARIA JOAO

Da: RODRIGUES LEITAO MARIA JOAO
Inviato: venerdì 1 settembre 2023 09:48
A: Antica Ghiacceretta
Oggetto: R: Richiesta preventivo - Cena del Workshop Graphene Core 3 - 18.09

Buongiorno,

grazie mille per la risposta.

Abbiamo avuto un aggiornamento del budget.

Vorrei chiedere se è possibile avere una proposta menu per la cena con un budget di 65€ a persona, includendo acqua e una bottiglia di vino per ogni tre persone.

Resto in attesa di un gentile riscontro.

Grazie e cordiali saluti,
Maria

Da: Antica Ghiacceretta <info@anticaghiacceretta.com>
Inviato: mercoledì 30 agosto 2023 09:21
A: RODRIGUES LEITAO MARIA JOAO <MARIAJOAO.RODRIGUESLEITAO@units.it>
Oggetto: Re: Richiesta preventivo - Cena del Workshop Graphene Core 3 - 18.09

BUONGIORNO, MI DISPIACE, MA ESSENDO UN RISTORANTE DI PESCE, I NOSTRI PREZZI PER UN MENU' FISSO VANNO DAI 60,00€ IN SU.

CORDIALI SALUTI

CYNTHIA ESPOSITO

Il 29/08/2023 13:17, RODRIGUES LEITAO MARIA JOAO ha scritto:

Buongiorno,

Sono Maria Leitao e lavoro per un gruppo di ricerca all'Università di Trieste.

Vorrei chiedere gentilmente un preventivo per la cena del nostro workshop il **18.09 (lunedì) alle 20:00**. Si tratta di un gruppo di **35 persone**.

Siamo interessati ad un menu fisso intorno ai **45 euro a persona**.

La ringrazio per la disponibilità.

Cordiali saluti,
Maria Leitao

Maria João Leitão | Project and Lab Manager
Department of Chemical and Pharmaceutical Sciences
University of Trieste
Via L. Giorgieri 1 - 34127, Trieste (Italy)
Tel 0405583998 | mariajoao.rodriguesleitao@units.it

--
Cynthia

Nuova Antica Ghiacceretta s.r.l.
via dei Fornelli, 2 - 34121 Trieste
P.i. 01318610324

Le informazioni trasmesse attraverso la presente e-mail ed i suoi allegati sono diretti esclusivamente al destinatario e devono ritenersi riservati con divieto di diffusione e di uso nei giudizi salva espressa autorizzazione; nel caso di utilizzo senza espressa autorizzazione, verrà effettuata denuncia al competente Consiglio dell'Ordine per violazione dell'art. 29 del Codice Deontologico. La diffusione e la comunicazione da parte di soggetto diverso dal destinatario è vietata dall'art. 616 e ss. c.p. e dal d. l.vo n. 196/03. Se la presente e-mail ed i suoi allegati fossero stati ricevuti per errore da persona diversa dal destinatario siete pregati di distruggere tutto quanto ricevuto e di informare il mittente con lo stesso mezzo.



c.a. RODRIGUES LEITAO MARIA JOAO

*Proposta menù per la cena di lunedì 18 settembre 2023
per circa 35 persone presso il nostro Ristorante*

Entré di Benvenuto

*Il Prosecco di Valdobbiadene
e Fantasia dello Chef*

ANTIPASTO

*Carpaccio di polpo con patate, sedano, olive e pomodoro secco
Salmone al gin lemon
Sgombro affumicato e insalatina di agrumi*

I PIATTO - assaggio

Risotto di mare con emulsione al basilico

II PIATTO

*Sandwich di branzino con spinacino fresco e il gambero,
e patate al rosmarino*

DESSERT

Il semifreddo alla nocciola con zabaione al caffè

VINO :

Del Collio doc in bott da 0,75

Acqua minerale

Pane, grissini

Caffè

Preventivato a persona € 65,00 .

*Per chi non mangia pesce, ci sarà il menù vegetariano, o per intolleranti,
previo avviso.*