

STRUTTURA								RISERVATO ALL'UPA O AL G.S.						
N° PROG		INV	CONS. /SERV	DESCRIZIONE	COMMES SA/ART	UNITA' MISURA	Q.TA	IMPORTO UNITARIO	CONSIP			IMPONIBILE	% IVA	IMPORTO IVA
									NO	Esaur itoto	Prezzo			

				SAN MARCO – pranzo buffet e pausa caffè (24/01)	4411	EUR	40	43						
				SAN MARCO – cena sociale (23/01)			40	48						

<p>NOTE: WORKSHOP ANNUALE HPCTRES 2022 – 24 GENNAIO 2023 ORGANIZZATO DA OGS NEL QUADRO DEI COMPITI ASSEGNATI NELLA CONVENZIONE DELLA JRU. TRE RICHIESTE SERVIZIO BUFFET, CAFFE IL GIORNO 24/01 IN LOCO E CENA SOCIALE IL 23/01 PRESSO IL RISTORANTE. DUE RIPOSTE. SCELTA: ANTICO CAFFE SAN MARCO.</p> <p>* a parità di servizio, economicamente vantaggioso</p> <p>* posizione comoda rispetto al luogo dell'evento per quanto riguarda la cena sociale (23/01/2023)</p>									TOTALI					
									TOTALE (IMP + IVA)					

<p>IL RICHIEDENTE Stefano Salon IL RESP. ARTIC/STRUTTURA IL RESPONSABILE COMMESSA VOCE DI SPESA AMMESSA A RENDICONTAZIONE</p> <p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</p> <p>Indicare sempre il numero del W.P. (per progetti di ricerca istituzionale) _____</p>					DITTE INTERPELLATE			DISCIPLINARE PER L'ACQUISTO IN ECONOMIA			
					1	_____	<input type="checkbox"/> Art. 6 p.to ___, lett. ___, p.to ___				
					2	_____	<input type="checkbox"/> Art. ___ p.to ___, lett. ___, p.to ___				
					3	_____	Altro _____				
					4	_____	DITTA AFFIDATARIA				
					5	_____					

<p>RICHIESTA DI RIMBORSO MEDIANTE SERVIZIO INTERNO DI CASSA</p> <p><input type="checkbox"/> Spese per piccole riparazioni, manutenzioni di mobili e locali <input type="checkbox"/> Minute spese d'ufficio</p> <p><input type="checkbox"/> Spese di vettura <input type="checkbox"/> Spese postali <input type="checkbox"/> Spese per giornali, pubblicazioni periodici e simili</p> <p>FIRMA PER AVVENUTO RIMBORSO _____</p>					<p>AUR PER ACQUISTO IN ECONOMIA TRAMITE SERVIZIO INTERNO DI CASSA</p> <p><input type="checkbox"/> IL DIRETTORE GENERALE <input type="checkbox"/> IL DIRETTORE DI DIPARTIMENTO O DI STRUTTURA TECNICA DI SERVIZI</p> <p>_____</p> <p><input type="checkbox"/> IL DIRIGENTE AMMINISTRATIVO</p> <p>_____</p>				
---	--	--	--	--	---	--	--	--	--

CAPITOLO/ART.	N° IMP.PADRE	N° IMPEGNO ASCOT	FIRMA UPA / G.S.	DATA	AUTORIZZAZIONE ALL'ACQUISTO IN ECONOMIA	
_____	_____	_____	_____	_____	DATA _____ <input type="checkbox"/> IL DIRETTORE GENERALE	
_____	_____	_____	_____	_____	<input type="checkbox"/> IL DIRETTORE DI DIPARTIMENTO O DI STRUTTURA TECNICA DI SERVIZIO	
_____	_____	_____	_____	_____	<input type="checkbox"/> IL DIRIGENTE AMMINISTRATIVO	
DATA	REGISTRAZIONE UFFICIO RAGIONERIA			ORDINE EVASO <input type="checkbox"/>		



SAN
MARCO

Antico Caffè
San Marco

Trieste 1914

Degustazione caffè 9,5 euro

Introduzione al mondo del caffè a Trieste, possibile in diverse lingue

Caffè, cappuccino
Succo di frutta
Biscotti assortiti

Degustazione caffè 13 euro

Introduzione al mondo del caffè a Trieste possibile in diverse lingue

Caffè, cappuccino, the
Succo di frutta
Mignon di dolci locali (strudel, linzer torte, sacher)

I Vini del Carso 10 euro

Degustazione guidata alla viticoltura carsica

In assaggio Vitovska e Terrano

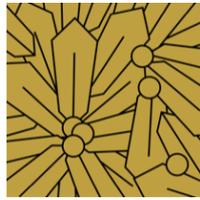
Baccalà mantecato e polvere di olive
Prosciutto cotto e rafano

Carso Italiano e Carso Sloveno 20 euro

Degustazione guidata alla viticoltura carsica italiana e d'oltre confine

In assaggio Vitovska e Malvasia Terrano e Refosco

Baccalà mantecato e polvere di olive
Prosciutto cotto e rafano
Pesce in savor



SAN
MARCO
- CO

Antico Caffè
San Marco

Trieste 1914

Formaggio del Carso

Introduzione ai vini del Friuli Venezia Giulia 25 euro

Degustazione guidata alla scoperta dei vini della nostra regione.

Ribolla spumantizzata metodo classico (Collio) polenta fritta e baccalà
Vitovska (Carso) sardoni in savor
Schioppettino (Colli orientali) lingua salmistrata con pera e cren
Terrano (Carso) porcina senape

RISTORANTE

Pranzo* leggero 27 euro

Per i gruppi a partire da 10 persone.

Sedanini con Polpo e olio al rosmarino/Cacio e pepe
Misticanza con ricotta del Carso e pomodori secchi, ceci
Dessert al caffè

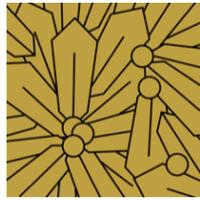
Flûte di benvenuto
Acqua e caffè

*opzione solo per pranzo non per le cene

Golfo di Trieste 38 euro

Per i gruppi a partire da 10 persone.

Baccalà mantecato e polenta
Maccheroncini alla "busara" di scampi



SAN
MARCO
- CO

Antico Caffè
San Marco

Trieste 1914

Savor di pesce
Radicchio e fagioli
Strudel di Mele

Flûte di benvenuto
1 calici di vino in abbinamento del territorio
Acqua caffè

Umberto Saba 37 euro

Offerta per gruppi a partire da 10 persone

Flan di zucca con crema di ricotta, spinacino saltato, aceto balsamico, semi di zucca
Risotto ai porcini e caffè
Polpettone di ceci, rapa rossa, feta, salsa ai mirtilli
Tortino di pere e cioccolato

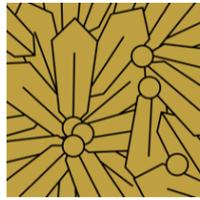
Flûte di benvenuto
1 calice di vino in abbinamento
Acqua e caffè

Italo Svevo 48 euro

Offerta i gruppi a partire da 10 persone

Tomino al cartoccio, guanciaie, funghi porcini, timo
Risotto, midollo, zafferano, stracciatella di bufala
Short ribs di manzo, pure di patate, carote in agrodolce
Mousse ai tre cioccolati

Flûte di benvenuto
2 calici di vino in abbinamento
Acqua e caffè
Amaro locale



SAN
MARCO
- CO

Antico Caffè
San Marco

Trieste 1914

James Joyce 53 euro

Offerta i gruppi a partire da 10 persone

Anguilla, crema di carota, arancia e zenzero, mela verde, cipolla
Risotto, Rosa di Gorizia, gamberi e limone
Ombrina, pure di patate, lenticchie, rapa rossa.
Sacher

Flûte di benvenuto
2 calici di vino in abbinamento
Acqua e caffè
Amaro locale

E' considerata una gratuità (guida/accompagnatore) ogni 20 persone.
Per ogni menu scelto è prevista un'opzione alternativa per vegetariani, vegani o per esigenze religiose. Vi preghiamo di segnalare per tempo eventuali altre intolleranze o allergie.

Per prenotazioni, informazioni o dettagli
dott.ssa Eugenia Fenzi
eugenia@caffesanmarco.com
040 2035357
040 6702007



Ecco la nostra migliore proposta per il servizio di un catering presso i locali dell'Ex Ospedale Militare di Trieste nella giornata del 24 gennaio 2022

Coffee Break ore 11:00 e ore 16:00

Caffè/capuccino/tè
Succhi di Frutta
Acqua naturale acqua gasata
Biscotti assortiti
Focaccia farcita

Pranzo 13:00

Polpette di bovino adulto senza glutine
Orzo con verdure di stagione e noci
Misticanza con patate, mela verde, aringa , cipolla e prezzemolo
Fagioli in umido
Tortino di spinaci, porro, formaggio e aneto

Torta alle mele
Mouss di cioccolato

Vino spumante
Cocktail analcolico
Acqua
Caffè
Pane

Il prezzo a persona, comprensivo del pranzo e dei due coffee break, è di 43 euro a persona iva compresa.

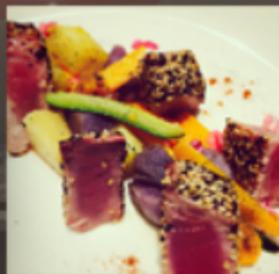
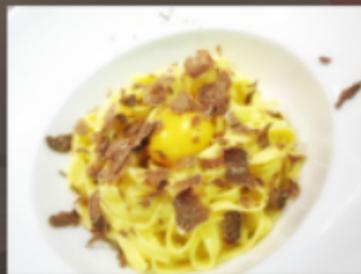
Rimaniamo a disposizione



PURO



PIACERE UNICO RISTORO ORIGINALE



Ristorante di carne e di pesce, Wine Bar,
Gintonicheria, Stuzzicheria, Brunch,
Vasto assortimento di salumi e formaggi

*fish & meat restaurant, wine & gintonic bar
appetizer, brunch*

APERTO TUTTI I GIORNI OPEN EVERY DAY

Trieste - via Torino, 21 | Tel. +39 040 302787 | www.puroristoro.it



Eats srl

Via Torino 21 - 34123 Trieste

Telefono 040 302787

www.puroristoro.it

C.F. e P.I.: 01256020320

IBAN IT41L0200802242000103708777

BIC SWIFT UNCRITM UIV2M

Registro imprese di Trieste : 01256020320

Rea: TS 136381

Capitale sociale 50.000,00 iv

Martedì 24 Gennaio 2023

“Evento OGS a Trieste”

Menù con Servizio a Buffet e Tavoli Alti & Bassi d' Appoggio

...le Proposte di Aperitivo & Antipasto

Prosciutto Cotto Caldo Arrosto in Crosta di Pane le Sue Salsette Senape & Cren

Assaggi di Formaggi del Territorio con le Gelatine di Vino

Grissini Artigianali con il Prosciutto Crudo di Sauris

Misto di Verdure Croccanti & Marinate su Salsetta al Parmigiano

Coda di Gambero Fritta nel Panko al Curry su Crema di Zucca

Cous - Cous con Salmone Affumicato & Verdurine a Cubetti

Stracciatella con Alici, Pomodorini Confit & Polvere di Pane

Polpettine di Melanzane & Mozzarella su Crema di Pomodoro all'Agro

Insalata Fresca “Caesar” in Finger's con Crostini al Rosmarino

Pancetta Croccante a Bassa Temperatura con Arancia & Timo

Formaggio Stravecchio con Uvetta, Mostarda, Pepe e Zenzero

Riso Nero Venere con Curry, Mela Verde & Verdurine a Cubetti

Fregola Sarda con Salsiccia Fresca, Zucchine & Zafferano

Cremoso al Gorgonzola & Noci in Finger's su Crostino di Pane da Toast

I Crostini di Pane Dorati del PURO con i Mantecati di Pesce

i PRIMI PIATTI...

Fusi Istriani in Pasta Fresca con il Ragout di Cinghiale

Lasagna al Forno con le Verdure di Stagione con il Guanciale o la Pancetta Steccata

Maccheroncini Freschi con la Salsiccia Fresca & la Zucca a Cubetti

Gnocchetti Tirolesi con Speck Croccante & Formaggio Montasio

Orecchiette con le Cime di Rapa e l'Acciughina

Lasagnetta di Crespella con il Radicchio Rosso & Formaggio Montasio

...i Dolci in Finger's

Millefoglie con Crema Chantilly, Ananas & Cioccolato Bianco

Cre moso di Gianduia con la Sua Granella di Polvere "Bora" al Cioccolato

Cubotti di Panettone & Pandoro su Crema di Zabaione

Il Tiramisù Puro con Caffè Illy & Savoiardi Artigianali

Mini - Strudel di Mele su Salsa Calda alla Vaniglia

Sbrisolona Croccante & Salsa allo Zenzero

SERVIZIO BEVERAGE

Prosecco e Vini Fermi

Acque Minerali Naturali & Gassate

Bibite Analcoliche in Caraffa

QUOTAZIONE del SERVIZIO di PRANZO a BUFFET

- A) SCEGLIENDO N. 6 TIPOLOGIE di FINGER'S SALATI di APERITIVO/ANTIPASTO
N. 2 PRIMO PIATTO
N. 2 DOLCE/DESSERT in FINGER'S

Prezzo a Persona per l'Intero Servizio € 40 (Inclusa Iva al 10%)

- B) SCEGLIENDO N. 7 TIPOLOGIE di FINGER'S SALATI di APERITIVO/ANTIPASTO
N. N. 2 PRIMI PIATTI
N. 3 DOLCI/DESSERT in FINGER'S

Prezzo a Persona per l'Intero Servizio € 44 (più Iva al 10%)

Numero di Ospiti Previsto 25 Persone

cordiali saluti

Max Visintin

Puro Banqueting - Eats srl



Eats srl

Via Torino 21 - 34123 Trieste

Telefono 040 302787

C.F. e P.I.:01256020320

www.puroristoro.it

IBAN IT04X0200802292000103708777

BIC SWIFT UNCRITM 01V2

Registro imprese di Trieste : 01256020320

Rea: TS 136381

Capitale sociale 50.000,00 iv

EVENTO a TRIESTE

COFFEE - BREAK PURO "Basic"

Caffè IperEspresso Illy, Americano, Orzo, Ginseng & Decaffeinato

Latte Caldo & Freddo

Tè & Infusi Dammann

Succhi di Frutta in Caraffa

Acque Minerali Naturali & Gassate

Krapfen Mignon Assortiti

Biscotti da Pasticceria Fresca

Minimo Garantito 50 Persone

Prezzo a Persona € 7 più Iva 10%

COFFEE - BREAK PURO "DeLuxe"

Caffè IperEspresso Illy, Americano, Orzo, Ginseng, Decaffeinato

Latte Caldo & Freddo

Tè & Infusi Dammann

Succhi di Frutta Naturali in Caraffe

Acque Minerali Naturali & Gassate

Biscotti da Pasticceria Fresca

Krapfen Mignon alla Crema

Pizzette di Sfoglia Margherita

Rustici in Pasta Sfoglia Assortiti

*Minimo Garantito **50** Persone*

*Prezzo a Persona € **9,50** più Iva 10%*

COFFEE - BREAK PURO “Dolce & Salato”

Beverage

Caffè IperEspresso Illy, Americano, Orzo, Ginseng, Decaffeinato

Latte Caldo & Freddo

Tè & Infusi Dammann

Succhi di Frutta Naturali in Caraffa

Acque Minerali Naturali & Gassate

Food

Millefoglie con Crema Chantilly, Ananas & Cioccolato Bianco

in Finger's

Brioche Mignon Dolci Assortite

Biscotti da Pasticceria Fresca

Pizzette & Rustici in Pasta Sfoglia Assortiti

Paninetti Salati & Dolci Assortiti

Minimo Garantito **50** Persone

Prezzo a Persona €. **13** più Iva al 10%

PROPOSTA di MENU' di CENA

L' Antipasto Misto PURO...

Prosciutto Crudo di Parma 36 Mesi

Frittatina Morbida con il Tartufo Nero

La Tartara di Manzo dal Filetto Angus d'Irlanda

Lardo Magro di Patanegra ed i Suoi Crostini

La Carne alla Griglia...

Straccetti di Maialino Iberico Secreto

Costata di Manzetta Prussiana

Chateau Briand di Manzo

con i Contorni

Patate Saporite & Verdure Fresche Spadellate

...di Dolce o Dessert

i Nostri Sorbetti alla Frutta al Cucchiaino in Degustazione

Millefoglie, Chantilly & Frutti di Bosco

Tiramisu' "Espresso" con Caffè Illy

Quotazione del Servizio

Riserveremo il PURO Plus/Soppalco in Esclusiva

Numero Minimo Garantito 20 Persone

Beverage Escluso

Prezzo a Persona € 55 Inclusa Iva al 10%

cordiali saluti

Max Visintin

PuRO Banqueting in Trieste

Info | Cena 23 gennaio - Catering - 24 gennaio

1 messaggio

HPC-TRES Training and Research for Earth Sciences <hpc-tres@inogs.it>

5 dicembre 2022 14:00

A: s.barbato@eataly.it, Giulia Cosolini <G.COSOLINI@eataly.it>, eatalytrieste@eataly.it, eventitrieste@eataly.it

Buon pomeriggio,

Vi scrivo dall'Istituto Nazionale di Oceanografia e di Geofisica Internazionale - OGS.
Abbiamo avuto occasione di collaborare insieme in precedenza e ci eravamo trovati molto bene con voi.

Volevo inoltrare due richieste, in occasione dell'evento dell'assemblea annuale della Joint Research Unit - HPCTRES e del seminario annuale HPC-TRES che si terranno a Trieste nei giorni 23 -24 gennaio 2022.

Vorrei dunque sapere se foste disponibili per le seguenti date per:

23-01-2022

CENA - In ristorante da voi

Num. persone: 30 circa

24-01-2022

PRANZO (13-14:30)

2 COFFEE BREAK (11:00 e 16:00)

Presso Ex-Ospedale Militare (sala ristoro, piano terra)

Num. persone: 40-50 circa

Volevo chiedere una quotazione, per un menù di stagione carne e/o pesce, con possibilità di opzione vegetariana nel caso.

Molte grazie, rimango a disposizione per ogni chiarimento.

Cordialmente.

Maria Zanenghi

HPC-TRES Training and Research for Earth Sciences

Istituto Nazionale di Oceanografia e di Geofisica Sperimentale - OGS

hpc-tres@ogs.it[HPC-TRES](#)