Scapin
DAL 1935

Il tuo Matrimonio, *la nostra Passione*

Dal 1935 raccontiamo storie d'amore attraverso il gusto. Ogni ricevimento è un'opera unica – ingredienti del territorio, eleganza senza tempo e l'anima della cucina veneta.

LE NOSTRE PROPOSTE



IL VOSTRO GIORNO

Un secolo di *storie*

"Il vostro matrimonio non è solo un pranzo: è il primo capitolo della vostra storia comune. Noi siamo qui per scriverlo con voi, un piatto alla volta, con la stessa dedizione con cui serviamo le famiglie veronesi da quasi un secolo."

GIULIA SCAPPINI · UFFICIO EVENTI SCAPIN

Dalla bicicletta di Angelo "Bepi" Scapin nel 1935 alle nipoti che oggi curano ogni evento: quattro generazioni, un solo modo di fare le cose. Materie prime vere, niente conservanti, cotture di una volta. **Far star bene le persone** — che sia una tavola di famiglia o il giorno più importante della vostra vita.

Il *Gran Buffet* degli Antipasti

È il primo "sì" della giornata: quello dei vostri ospiti. Appena entrano li accoglie una tavola che non finisce mai — e, tra un assaggio e l'altro, la festa è già cominciata. Dal 1935 apriamo così ogni matrimonio Scapin.

◆

BENVENUTO

Il brindisi che apre tutto, perché ogni ospite — dai nonni ai bambini — abbia il suo.

Prosecco di Valdobbiadene · Vino bianco fermo Veronese DOC

Spritz Aperol e Campari · Succhi in caraffa · Acqua aromatizzata

I FRITTI SCAPIN

Lo spettacolo comincia dal suono: la friggitrice in ferro battuto lavora a vista, e arriva tutto caldissimo.

Verdure dell'orto in tempura · Acquadelle, totani e gamberi

ISOLA DEL FINGER FOOD GOURMET

Piccoli bocconi pensati per stupire: eleganti da prendere in mano, sorprendenti al primo morso.

Stracciatella di bufala e pomodoro confit · Caprese al basilico ligure

Riso Venere con seppie · Cous cous alla curcuma · Riso rosso con tonno

ESPERIENZA VENETA IN COCCIO

Il Veneto servito come una volta, nella terracotta: i sapori che raccontano da dove veniamo.

Baccalà mantecato · Luccio alla gardesana · Trota in "saor"

ANGOLO TRADIZIONALE "DAL 1935"

Il cuore di casa Scapin: novant'anni di mestiere su un unico bancone.

Prosciutto di Parma 18 Lune a vista · Speck al ginepro · Sopressa stagionata da noi

Bufala e Stracciatella · Monte Veronese, Asiago · Grana "nonno Bepi"

Gnocco fritto, focaccia, tigelle · Mostarde di "Mamma Gioconda"



PROPOSTA 01

Classico Veneto

€ 120 per persona · IVA esclusa

PRIMI PIATTI · 2 A SCELTA

Risotto all'Amarone della Valpolicella DOCG, dadolata di zucca al rosmarino

Risotto al basilico e Monte Veronese

Gnocchi di Malga al burro fuso e salvia

Tortelli fatti a mano in pasta viola, ricotta di pecora e pepe, vellutata al burro

Maccheroncini al ragù d'anatra e gremolada al limone

Tortellini Nodo d'Amore di Valeggio al burro e salvia

SECONDO · A SCELTA

Reale di Vitello a bassa temperatura, salsa al Soave, caponata, patate al forno

Cosciotto di Maialino in bella vista, salsa demi-glace e caponata

Pluma di Maialino a bassa temperatura, insalata di cappuccio viola

Opzione vegetariana: medaglione di verdure o millefoglie di melanzane e zucchine con mozzarella filante.

A COMPLETARE

Valpolicella Classico · Soave San Michele Ca' Rugate · Wedding Cake Scapin · Caffè con correzioni



PROPOSTA 02

Sapori di Terra

€ 130 per persona · IVA esclusa

Tutti i contenuti del Gran Buffet, più lo **Show Cooking – Piadine alla lampada***: prosciutto crudo di Parma · stracchino biologico · verdure grigliate · Squacquerone*

PRIMI PIATTI · 2 A SCELTA

Risotto zucchine, gamberi, zafferano e lime

Risotto porri, trota di Lago e Chardonnay

Risotto mele Golden e speck croccante

Tortelli fatti a mano formaggio e pere, vellutata al Monte Veronese

Tortelli alla burrata salsa di San Marzano e pomodorini confit

SECONDO · A SCELTA

Tagliata di manzo EVO e sale marino · rucola · Monte Ubriaco

Guancetta di Maialino brasata al Valpolicella, purè di sedano di Verona

Pluma di Maialino bassa temperatura, insalata di cappuccio viola

A COMPLETARE

Soave San Michele Ca' Rugate · Valpolicella Rio Albo Ca' Rugate · Wedding Cake Scapin · Caffè con correzioni



PROPOSTA 03

Gourmet del Mare

€ 145 per persona · IVA esclusa

ANTIPASTO AL TAVOLO · A SCELTA

Insalatina di mare tiepida seppie, polipo, gamberi, olive taggiasche e capperi

Gamberoni alla Catalana EVO del Garda, carote e zucchine al fiammifero

PRIMO · A SCELTA

Risotto crema d'astice e mazzancolle

Risotto capesante e Chardonnay

Ravioli fatti a mano ripieni al rombo, salsa agrumata e zest di limone

SECONDO · A SCELTA

Branzino in panure di mandorle caponata di verdure · röesti di patate

Filetto di baccalà confit con zucchine alla menta

A COMPLETARE

Soave San Michele Ca' Rugate · Valpolicella Classico Ca' Rugate · Wedding Cake Scapin · Caffè con correzioni



FATTE DA NOI

Le nostre *Wedding Cakes*

Ogni torta è preparata artigianalmente nella nostra cucina. Gli sposi scelgono il gusto che più li rappresenta – ed è **inclusa in tutte le proposte**.

◆

Tenerello a forma di cuore crema al cioccolato, frutti di bosco e fragole

Cascata di frutta a 3 piani crema Chantilly e frutti rossi

Wedding cake bianca a 3 piani panna montata, crema alla nocciola e gocce di fondente

Millefoglie crema Chantilly e gocce di cioccolato

Tempesta di frutta crema Chantilly

Tenerello classico crema alla nocciola e cioccolato fondente

Il gusto si sceglie in fase di degustazione.

Cosa include il *servizio* Scapin

Ogni matrimonio Scapin è chiavi in mano: dalla mise en place alla brigata, dall'allestimento al caffè finale. Voi pensate a sposarvi, al resto pensiamo noi.

✦ Tableau Marriage & Segnatavolo
Su cartoncino avorio, stampa personalizzata.

✦ Stoviglie Richard Ginori
Ceramica di pregio, sottopiatto e posateria in argento.

✦ Allestimento Buffet Scapin
Coreografia curata, ombrelloni e salottini per l'aperitivo.

✦ Brigata completa
Capo servizio, camerieri, cuochi e commis, allestitori, facchini.

✦ Tovagliato avorio
Tavoli rotondi o imperiale con sedie chiavarine.

✦ Menu stampato su carta avorio
4 copie per tavolo, coi nomi degli sposi.

✦ Angolo Caffè e Liquori
Caffè espresso con le sue correzioni.

✦ Tavolo taglio torta e bomboniere
Allestimento dedicato con coreografia.

✦ Sopralluogo della location
Con Giulia Scappini, per definire spazi e allestimenti.

✦ Degustazione in Osteria
€ 40 a persona, detratti integralmente a servizio confermato.

Corner Aggiuntivi

Esperienze in più, nel momento giusto della giornata.

Esperienza Sushi
Per chi vuole sorprendere: 200 pezzi – nigiri, California, Philadelphia, maki.

€ 300 A FORFAIT

Angolo del Casaro
La mozzarella nasce davanti ai vostri occhi: il casaro la fila a mano, calda, e la serve nell'istante.

€ 600 A FORFAIT

Crudités di Pesce Pregiato
Il lusso che si vede: salmone, tonno pinna gialla, gambero rosso, scampo, ricciola.

€ 15 A PERSONA

Carretto dei Gelati
Torna bambino chiunque lo veda: cinque gusti artigianali serviti in loco, in coppetta.

€ 600 · MIN. 80 PERSONE

Candy Table & Confettata
L'angolo dolce che tutti fotografano: marshmallow, macaron e confettata in 5 gusti.

€ 6 A PERSONA

Sweet Finger Food Buffet
Il gran finale dolce: tiramisù, panna cotta ai frutti di bosco, parfait al miele.

€ 7 A PERSONA

Buffet Frutta + Fontana di Cioccolato
Frutta fresca e una cascata di cioccolato fondente: per grandi e piccoli.

€ 5 A PERSONA · COMBO SWEET € 10

Open Bar & Cocktails
Quando la festa entra nel vivo: 2 ore di bar, classici e pestati, analcolici inclusi.

€ 550 (100) · € 1.000 PREMIUM (200)

Barile di Birra Artigianale
20 litri alla spina, a caduta: per gli amici che la serata la vogliono lunga.

€ 150 A FORFAIT

Allestimento Romantico Personalizzato
Luci all'italiana, lanterne, salottini e fiori su misura. Da definire dopo il sopralluogo.

DA € 1.000

Le *condizioni* del servizio

- Prezzi per persona, IVA 10% esclusa
- Minimo garantito: 80 adulti
- Conferma del numero ospiti: 6 giorni prima dell'evento
- Prezzi da confermare dopo il sopralluogo della location
- 6 ore di servizio incluse – ore aggiuntive quotate a parte
- Bambini 5–10 anni: € 35–45 con menu dedicato (pasta al pomodoro e cotoletta)
- Menu staff: 50% del prezzo adulti
- Show cooking fritti a vista disponibile da 100 persone in su

TERMINI DI PAGAMENTO

Caparra confirmatoria	**€ 1.200**
1° acconto (60 giorni prima)	**€ 3.800**
2° acconto (30 giorni prima)	**€ 3.000**
Saldo	**a fine evento**

La presente offerta è valida 2 settimane dalla data di emissione.

IL PRIMO PASSO

Raccontateci il *vostro sogno*

Ogni coppia merita di assaggiare i piatti del proprio matrimonio. Vi aspettiamo nella nostra Osteria a Verona per una degustazione dedicata, a € 40 a persona — detratti integralmente al momento della conferma.

Lasciateci i vostri dati: **Giulia vi ricontatterà entro 24 ore**.

Giulia Scappini — Ufficio Eventi
eventi@scapin1935.it · Tel. 045 925 1433
Via Ca' Sentieri 14 — 37059 Santa Maria di Zevio (VR)

PRENOTA LA DEGUSTAZIONE