Quid

Unique Italian Dining

SPAZIO EVENTI

Unique Italian Dining



QUID – Unique Italian Dining nasce come espressione contemporanea in cui arte, design e alta ristorazione definiscono una visione inedita di ospitalità, affermandosi come destinazione di grande prestigio per eventi nel cuore della città eterna.

Vision *& Concept*

QUID – Unique Italian Dining accoglie eventi privati in uno spazio progettato tra ambienti interni e terrazza panoramica, permettendo di adattare l'esperienza a diverse occasioni, dalla cena riservata agli eventi più strutturati.
Gli interni, caratterizzati da marmo, ottone e finiture a calce, si sviluppano in continuità con la terrazza in travertino, che si apre su una delle viste più suggestive della città, offrendo ambienti distinti e complementari tra lounge, sala e bar.
La proposta gastronomica si definisce su misura, con menu personalizzati in base alla stagionalità, al formato dell'evento e alle esigenze degli ospiti.
Ogni fase - dall'accoglienza al servizio - è gestita con attenzione, garantendo un'esperienza curata in ogni dettaglio.

Quid
Unique Italian Dining

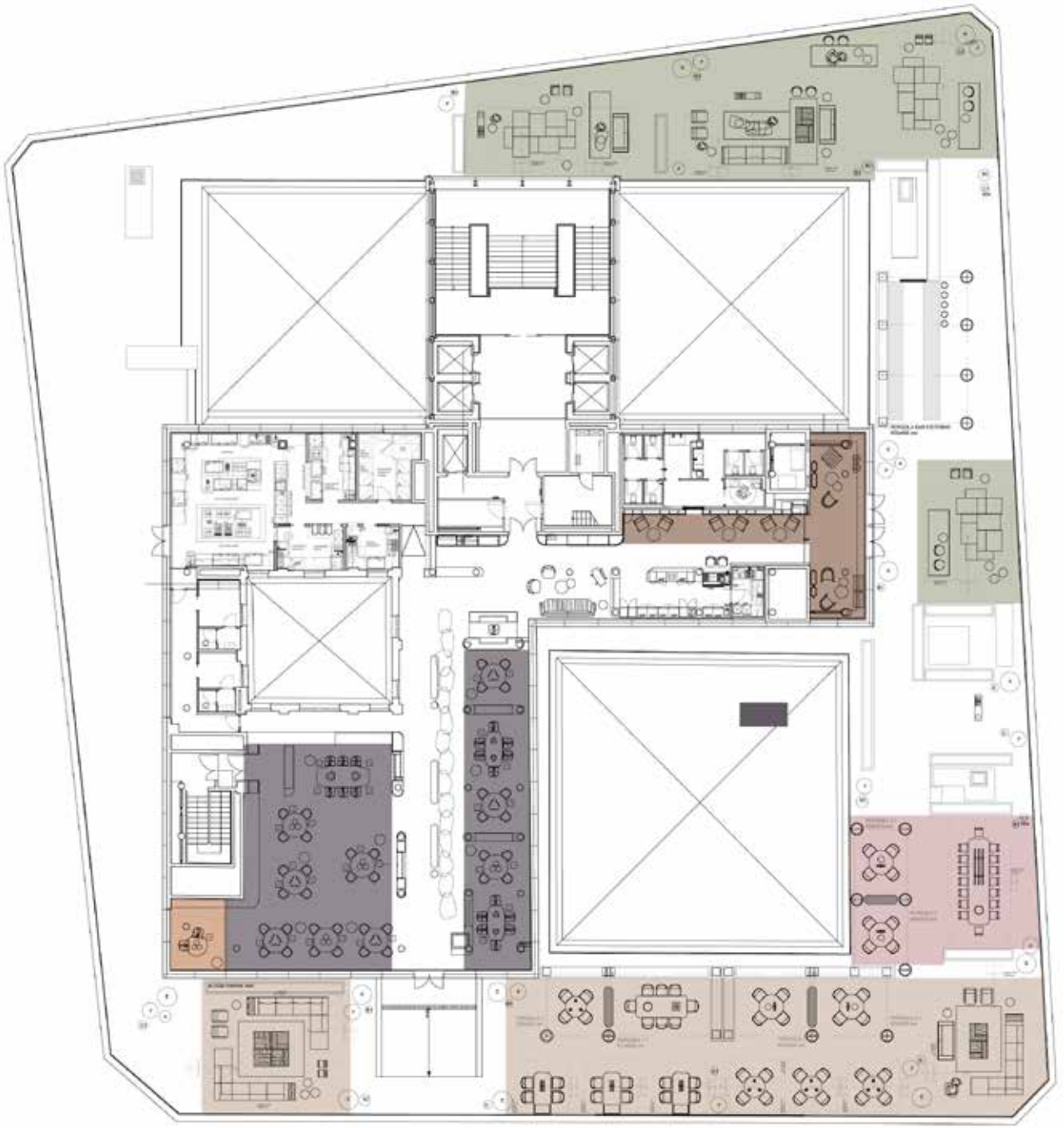
AMBIENTI

Aree ristorante indoor

- SALA DA PRANZO
- SALETTA PRIVATA
- LOUNGE BAR

Aree ristorante outdoor

- AREA PRANZO
- LOUNGE BAR
- AREA EVENTI PRIVATIZZATA





DETTAGLI *tecnici*

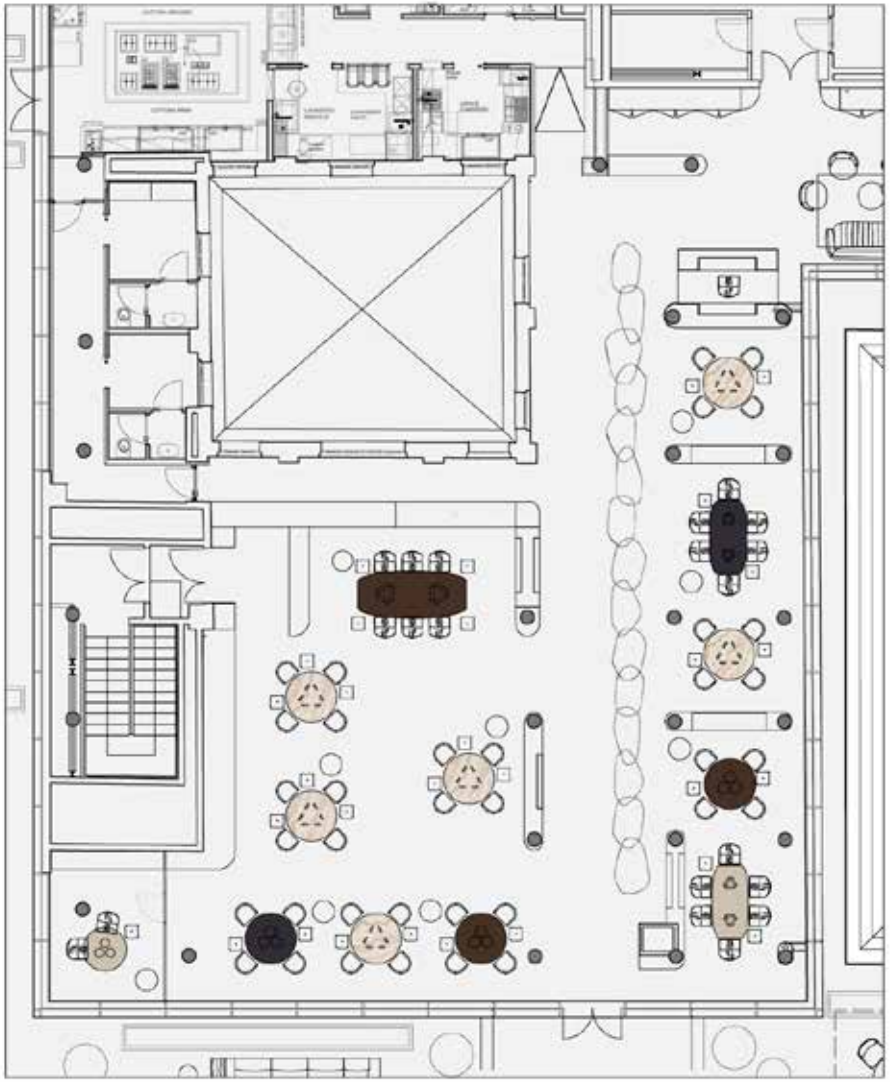
OUTDOOR
Superficie totale (mq): 1400 circa
Superficie bar (mq): 500 circa
Superficie ristorante (mq): 500 circa

INDOOR
Superficie ristorante e bar (mq): 480 circa
Altezza media soffitti (cm): 271
Guardaroba: sì

Postazioni dj e potenza dell'impianto:
2 interne e 2 esterne (sia live che dj set);
2.600W (sezione EVAC) + 4.800W (sezione non EVAC) per un totale di 7.400W



SALA DA PRANZO *Indoor*









SALA DA PRANZO
POSTI A SEDERE INDOOR

Numero 56 posti distribuiti su:

- n° 9 tavoli da 4 persone
- n° 3 tavoli da 6 persone
- n° 1 tavolo da 2 persone (privè)

ZONA LOUNGE *Indoor*



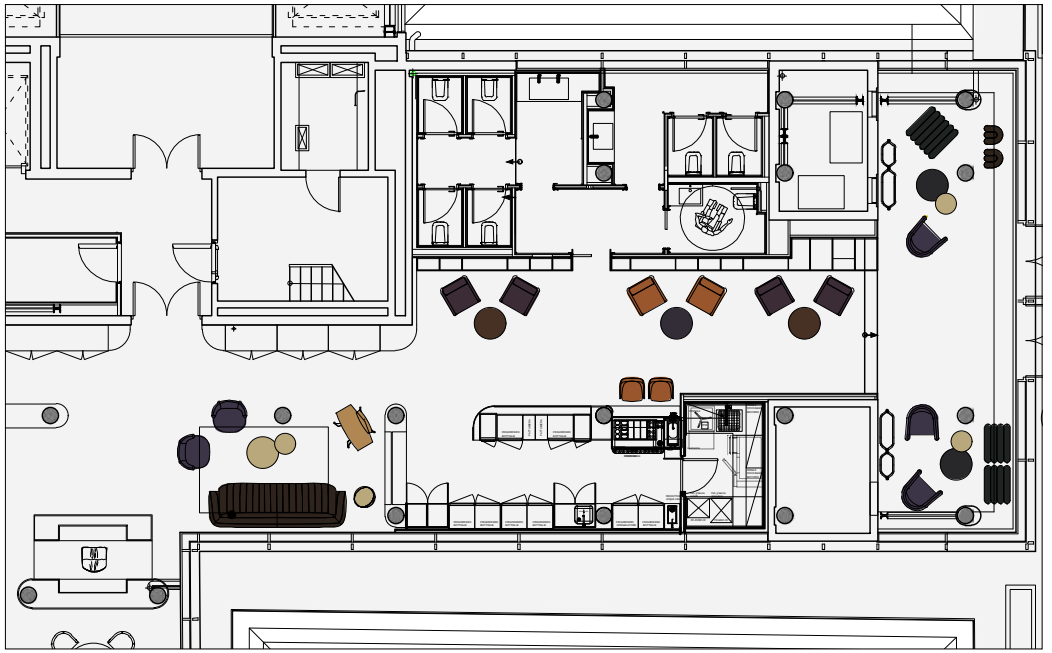












ZONA LOUNGE
POSTI A SEDERE INDOOR

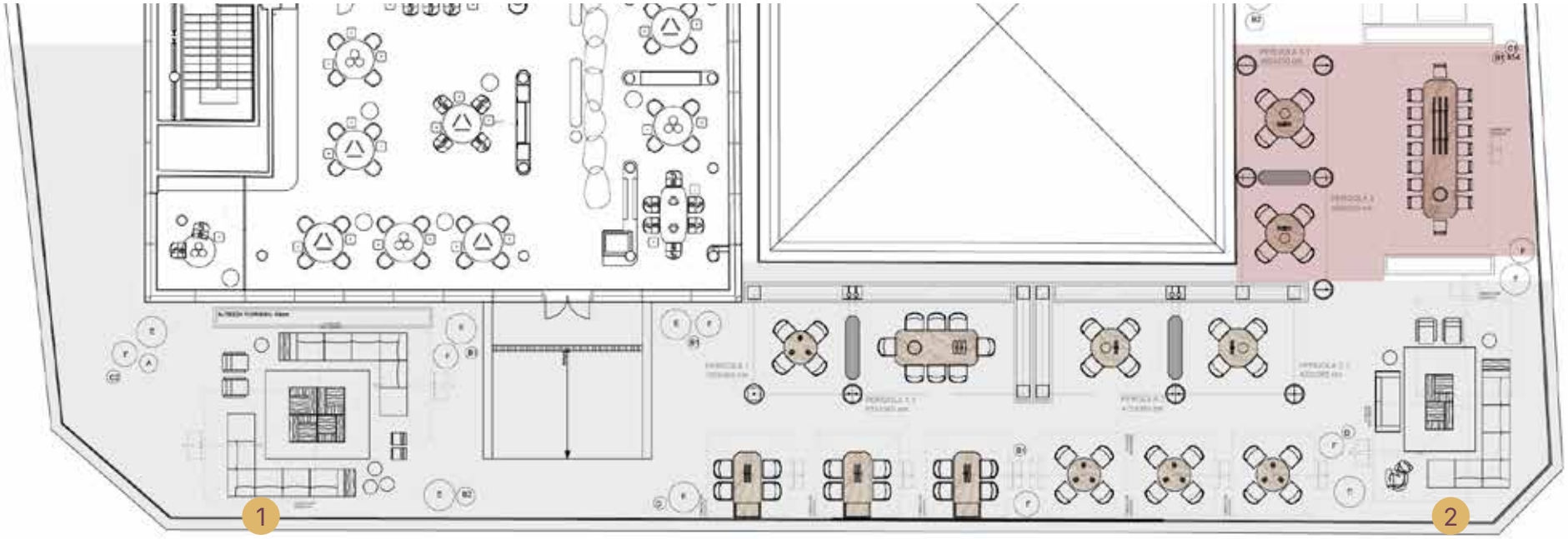
Numero 16 / 18 posti distribuiti su:

- zona accoglienza
- zona fronte bar
- area lounge





AREA PRANZO *Outdoor*



AREA PRANZO
POSTI A SEDERE OUTDOOR

AREA TAVOLINI

Numero 44 posti distribuiti su:

- n° 9 tavoli da 4 persone
- n° 1 tavolo da 8 persone

AREA DIVANI

Numero 28 posti distribuiti su:

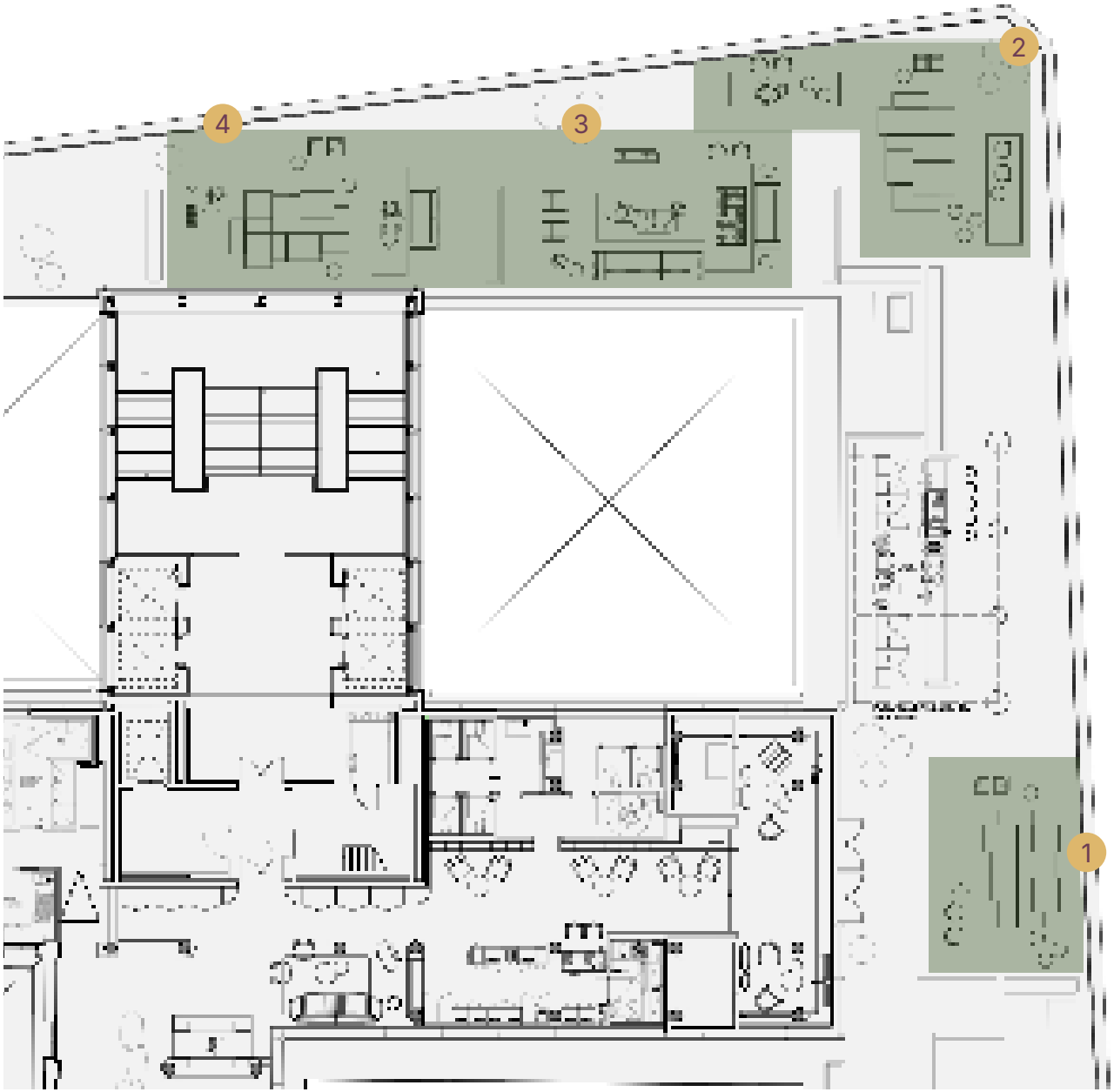
- set 1: 16 / 18 posti
- set 2: 10 posti

AREA PRIVATIZZATA

Numero 24 posti distribuiti su:

- n° 2 tavoli da 4 persone
- n° 1 tavolo da 16 persone (social table)

ZONA LOUNGE *Outdoor*

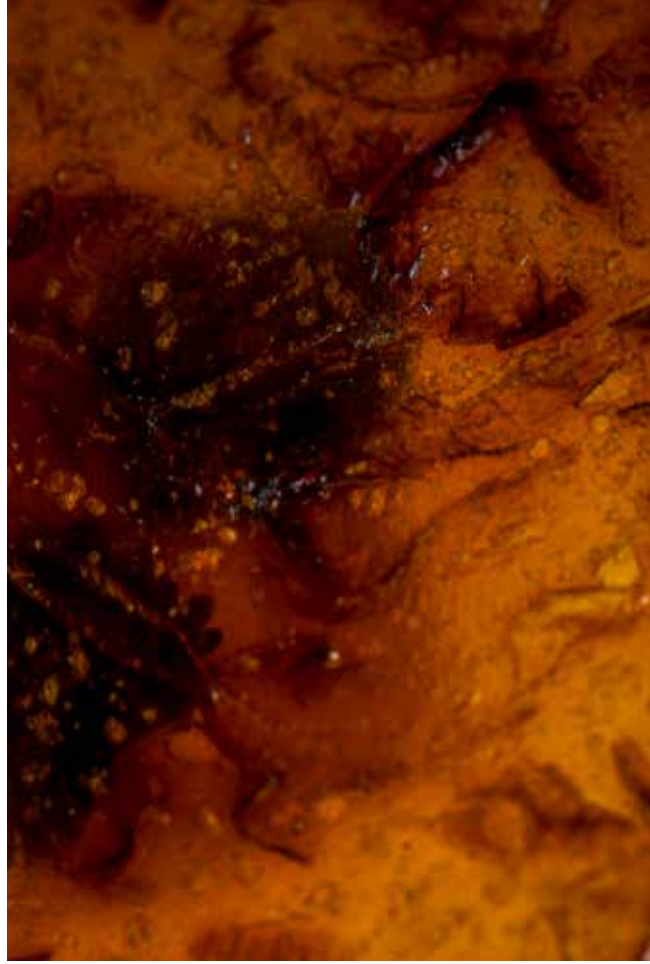


AREE DIVANI
POSTI A SEDERE OUTDOOR

Numero 54 posti distribuiti su:

- set 1: 12 posti
- set 2: 16 posti
- set 3: 12 posti
- set 4: 14 posti

Proposta *gastronomica*





La proposta gastronomica nasce dalla collaborazione con Enrico Bartolini e dalla guida dello chef Juan Camilo Quintero, interprete di una cucina contemporanea, pragmatica e precisa, in cui il gusto precede l'estetica.
L'ingrediente è al centro, lavorato senza sovrastrutture per dare forma a piatti essenziali, chiari e contemporanei.





PROPOSTA *Ristorante*

PROPOSTA MENU

4 PIATTI (antipasto, primo, secondo, dolce): € 155 per persona, bevande escluse

Il menu verrà concordato in base alla disponibilità del mercato e non include aperitivo di benvenuto.

WINE PAIRING

4 CALICI SELEZIONE DEL SOMMELIR: € 100 per persona

Il menu non include aperitivo di benvenuto.

PROPOSTA ALLESTIMENTO

Sala principale: 30 pax
Nicchia 1: 10 pax
Nicchia 2: 10 pax

Il Prezzo include il set up standard del ristorante su tavoli separati, altri allestimenti saranno da valutare e quotare a parte.

POLICY RISTORANTE:

- da 4 a 8 persone: va considerato solo il menu degustazione à la carte.
- da 8 a 10 persona: solo menu concordato.
- da 11 persone in poi: solo con esclusiva della sala € 15.000 + IVA.



PROPOSTA
Lounge Bar
STANDING (10-29 PERSONE)

PACCHETTI APERITIVO FOOD

PIATTINO 10 PEZZI: € 100 pp
PIATTINO 8 PEZZI: € 80 pp
PIATTINO 6 PEZZI: € 60 pp
PIATTINO 4 PEZZI: € 45 pp

AGGIUNTA PRIMO: € 18 pp
AGGIUNTA DOLCE: € 10 pp

PACCHETTI APERITIVO BEVERAGE

Pacchetto Beverage: I classici, calice Franciacorta, bianco, rosso, € 20 pp (acqua inclusa).
Pacchetto Vino: Selezione wine bar (1 bottiglia ogni 4 persone), € 20 pp.

NOTA: questa formula non necessita pagamento di esclusiva.



PROPOSTA
Lounge Bar
STANDING (30-200 PERSONE)

PACCHETTI APERITIVO FOOD

PIATTINO 10 PEZZI: € 100 pp
PIATTINO 8 PEZZI: € 80 pp
PIATTINO 6 PEZZI: € 60 pp

AGGIUNTA PRIMO: € 18 pp
AGGIUNTA DOLCE: € 10 pp

PACCHETTI OPEN BEVERAGE

OPEN BEVERAGE 1 (Vini & Cocktail Classici)

1 ora: € 25 pp
2 ore: € 50 pp
3 ore: € 80 pp
4 ore: € 95 pp

OPEN BEVERAGE 2 (Vini, Classici & Special)

1 ora: € 35 pp
2 ore: € 70 pp
3 ore: € 110 pp
4 ore: € 150 pp

IMPORTANTE: la formula Standing (30-200 persone) prevede pagamento di € 15.000 + IVA.

CONTATTI

Le portate potrebbero variare in base alla stagionalità dei prodotti.
Tutti i prezzi si intendono per persona, IVA inclusa al 10% per i servizi F&B.
La stampa menù personalizzato, i copri sedia, il centro tavola, il servizio di guardaroba o hostess e qualsiasi altro servizio aggiuntivo desideriate garantire ai Vostri Ospiti non sono da considerarsi inclusi nelle sopra elencate quotazioni.
Rimaniamo a Vostra completa disposizione per proposte personalizzate e dedicate.
Siamo particolarmente sensibili alle allergie e intolleranze alimentari, non esitate a contattarci per eventuali esigenze in merito.

VI INVITIAMO A CONTATTARE IL NOSTRO UFFICIO PER PREVENTIVI PERSONALIZZATI E PER QUALSIASI ALTRA INFORMAZIONE:
T: (+39) 06.98.26.1430 | @: eventi@quidrome.com

Quid

Unique Italian Dining