SZ

SPREZZATURA

8DAYS



LA DOLCE VITA, SENZA FRETTA

Gute Küche, gute Drinks und das Gefühl, dass der Abend ruhig etwas länger dauern darf.

SZ
SPREZZATURA

Sprezzatura ist mehr als ein kulinarisches Konzept. Es ist eine Haltung.
Inspiriert von der italienischen Lebensart, verbindet Sprezzatura hochwertige Kulinarik mit einer Atmosphäre, die sich ungezwungen, persönlich und selbstverständlich anfühlt.
Nicht Perfektion steht im Mittelpunkt, sondern Leichtigkeit. Nicht Inszenierung, sondern Authentizität.



SPREZZATURA



Ob **Flying Dinner** mit kleinen, authentischen Tellern oder **Seated Dinner** mit einem kuratierten Menü am Tisch – Sprezzatura passt sich der Location und dem Anlass an. Von einem entspannten Lunch oder Aperitivo bis zu einem lebendigen Dinner entsteht ein Erlebnis, das italienisches Lebensgefühl, Geselligkeit und kulinarische Leichtigkeit verbindet.

SPREZZATURA

CRUDO

GILLARDEAU OSTRICHE - GAMBERI ROSSI DI MAZARA

ANTIPASTI

BURRATA DI ANDRIA - VITELLO TONNATO - TRUFFLE ARANCINI

PASTA

LINGUINE ALL'ASTICE - SPAGHETTI AGLIO E OLIO SPECIALE

RISOTTO

RISOTTO MILANESE

PESCE

WILD BRANZINO

GRILLED MEDITERRANEAN OCTOPUS

CARNE

TAGLIATA DI MANZO

BISTECCA ALLA FIORENTINA (SHARING)

CONTORNI

CAPONATA SICILIANA

ROSEMARY POTATOES

DOLCI

CLASSIC TIRAMISÙ

SCROPPINO AL LIMONE

OUR SERVICES

CONCEPT & CURATION
Entwicklung des Sprezzatura Konzepts – abgestimmt auf Anlass, Gäste, Location und gewünschte Atmosphäre.

LOCATION & ITALIAN SETUP
Auswahl und Gestaltung der passenden Location – vom Ristorante bis zur privaten Location.

SPREZZATURA DÉCOR PACKAGE
Italienisch inspirierte Details, Tischgestaltung und Dekoration für das passende Dolce-Vita-Gefühl.

FURNITURE & TABLE SETTING
Mobiliar, Geschirr, Gläser, Besteck und Printmenüs – abgestimmt auf den Look des Abends.

FOOD & MENU CREATION
Italienische Klassiker, saisonale Produkte und individuelle Menüs – von kleinen Bites bis zum gesetzten Dinner.

FLYING OR SEATED DINNER
Als entspanntes Flying Dinner zum Teilen oder als klassisches Seated Dinner – flexibel auf Anlass und Location abgestimmt.

WINE & APERITIVO
Kuratiertes Beverage-Konzept mit italienischen Weinen, Aperitivi, Spritz-Variationen und Signature Drinks.

KITCHEN & SERVICE
Professionelles Küchen- und Service-Team inklusive Vorbereitung, Cooking und Service vor Ort.

INVITATIONS & GUEST EXPERIENCE
Einladungen und ausgewählte Details für ein stimmiges Erlebnis – vom ersten Kontakt bis zum letzten Drink.

EVENT MANAGEMENT
Gesamte Koordination von Location, Partnern, Personal und Ablauf – damit vor Ort alles ganz selbstverständlich wirkt.

SZ
SPREZZATURA

From the first aperitivo to the last bite — we take care.

CI VEDIAMO!