

BENVENUTI

AL CHIOSCO DEL PARCO DUCALE



La nostra storia inizia nel centro storico della città nel 2015, con la nascita del **daMAT Bistrot**: un locale giovane e dinamico dove gustare piatti tipici della tradizione emiliana, le rivisitazioni del nostro Chef, ma soprattutto la vera pasta fresca. Tutto sempre fatto in casa. Nel corso degli anni, il Bistrot è anche diventato un punto d'incontro nel dopo cena dei Parmigiani quando si trasforma in cocktail bar.

La volontà di sviluppare la nostra idea di partenza, un luogo unico con prodotti locali in un'atmosfera rilassante e di condivisione, ci ha portato alla ricerca di un posto storicamente caro ai Parmigiani.

La nostra storia dal 2019 continua anche qui nel pittoresco chiosco del parco Ducale, uno degli emblemi della città di Parma, con un'idea ancora più avvicente: offrire a tutti la possibilità di godersi al meglio uno dei posti più belli della città.

Siamo lieti di darvi il benvenuto al **daMAT Chiosco Ducale**, circondato da alberi secolari, dove speriamo di farvi scoprire e riscoprire la bellezza del cuore verde della nostra Parma.

Dal'anno scorso, siamo felici di potervi accogliere anche alla **Giovane Italia**, un altro punto di riferimento storico per i parmigiani, ora a brand daMAT: eventi, djset e musica live, accompagnati dalla nostra cucina e dal nostro stile!

Tutte le info su: <https://www.damatparma.it/>

Per prenotare: <https://damatbistrot.platform.app/> o <https://damatgiovaneitalia.platform.app/>

MENU PER I GRUPPI PRENOTATI



MENU EASY

14 € a persona

COSA MANGIAMO ?

Patatine, olive, noccioline

Torta di verdure fatta in casa

Riso venere (nero), con verdure di stagione saltate, basilico

Grissini fatti in casa

COSA BEVIAMO ?

Una bottiglia di Lambrusco, Malvasia ogni 3 persone

Oppure

Una bottiglia di Friulano o Prosecco ogni 4 persone

Oppure

Una caraffa di birra alla spina o Spritz Aperol ogni 5 persone

MENU SUMMER PARTY

18 € a persona

COSA MANGIAMO ?

Patatine, olive, noccioline

Torta di verdure e Erbazzone

Riso venere (nero), con verdure di stagione saltate, basilico

Grissini fatti in casa

Teglia di Pizza

Melone a cubetti con feta e erbe provenzali

Macedonia con 1 pallina di gelato a testa

COSA BEVIAMO ?

Una bottiglia di Lambrusco, Malvasia ogni 3 persone

Oppure

Una bottiglia di Friulano o Prosecco ogni 4 persone

Oppure

Una caraffa di birra alla spina o Spritz Aperol ogni 5 persone

MENU PARTY

19 € a persona

COSA MANGIAMO ?

Patatine, olive, noccioline

Torta di verdure e Erbazzone

Riso venere (nero), con verdure di stagione saltate, basilico

Grissini fatti in casa

Teglia di Pizza

Teglia di focaccia

Tagliere di salumi : coppa, salame e mortadella

COSA BEVIAMO ?

Una bottiglia di Lambrusco, Malvasia ogni 3 persone

Oppure

Una bottiglia di Friulano o Prosecco ogni 4 persone

Oppure

Una caraffa di birra alla spina o Spritz Aperol o ogni 5 persone

MENU YUMMY

28 € a persona

COSA MANGIAMO ?

Patatine, olive, noccioline

Torta di verdure e Erbazzone

Riso venere (nero), con verdure di stagione saltate, basilico

Grissini fatti in casa Teglia di Pizza

Teglia di focaccia

Teglia di pizza

Tagliere di salumi : coppa, salame e mortadella

Vitello tonnato fatto in casa

COSA BEVIAMO ?

Una bottiglia di Lambrusco, Malvasia ogni 3 persone

Oppure

Una bottiglia di Friulano o Prosecco ogni 4 persone

Oppure

Una caraffa di birra alla spina o Spritz Aperol ogni 5 persone

Acqua e coperto inclusi

Possibilità di aggiungere carraffe e bottiglie di vino a prezzi convenzionati per i gruppi prenotati.

Vi ricordiamo che i gruppi possono anche prenotare al bistrot daMAT via Nazario Sauro 3/A in centro e anche alla Giovane Italia, piazzale Santa Croce con proposte addate alle feste (lauree, gruppo aziendale, festa di compleanno...).

OFFERTA BEVANDE PER I GRUPPI PRENOTATI

CARAFFE DA CONDIVIDERE 2 LITRI



ANALCOLICO ALLA FRUTTA

Con diversi tipi di succhi

14 €

BIRRA ALLA SPINA

Benediktiner, birra Hell tedesca bionda

18 €

SPRITZ

Aperol o Hugo

22 €

LONG DRINK

Gin Tonic, Vodka Tonic, Gin lemon, Vodka lemon, Rhum cola

25 €

COCKTAIL

Moscow Mule, London Mule

27 €

BOTTIGLIE DI VINO



BIANCHI

Bottiglia Friulano 18 €
Sas Ter

ROSSI

Bottiglia Primitivo 18 €
Puglia, Torremora

BOLLICINE

Bottiglia Lambrusco daMAT 10 €
Reggio Emilia, Cantina Tirelli

Bottiglia Malvasia daMAT 10 €
Reggio Emilia, Cantina Tirelli

Bottiglia Prosecco Treviso 18 €
Tre Ville

Bottiglia Trento Doc 26 €
Atemasi

CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE PER GRUPPI

L'accettazione della prenotazione da parte del daMAT Chiosco Ducale è subordinata alle seguenti condizioni di vendita: confermando la propria prenotazione, il cliente le accetta in toto.

SCELTA DEL MENU

A partire da 15 persone, la vostra prenotazione sarà gestita come prenotazione di gruppo, con menù prestabilito che potrete scegliere tra le nostre 4 proposte.

MODALITA' DI PRENOTAZIONE

Il responsabile del gruppo dovrà comunicarci anticipatamente, via mail o messaggio, il numero dei commensali ed il menù prescelto, che si compone tra bevande e cucina o solo bevande.

- La conferma dovrà essere inviata al più tardi 7 giorni prima dell'arrivo.
- La prenotazione sarà accettata solo previo acconto del 20% del preventivo stabilito.
- Il responsabile del gruppo dovrà avvisarci di qualunque modifica alla prenotazione e confermarci il numero di persone definitivo entro 48 ore prima dell'arrivo.
- In caso di ritardi nelle comunicazioni e nel pagamento dell'acconto, potremmo non essere in grado di garantire la prenotazione.

INTOLLERANZE E ALLERGIE

E' possibile personalizzare il menu a seconda di intolleranze o allergie specifiche che dovranno essere accordate anticipatamente.

MODALITA' DI PAGAMENTO

Potrete pagare sia l'acconto che il saldo direttamente presso il locale in contanti, bancomat o carta di credito. Il conto dovrà essere saldato entro fine evento, incluse eventuali consumazioni non preconcordate.

Nel caso necessitate di fattura elettronica, vi preghiamo di segnalarcelo alla prenotazione e di inviarci i vostri dati: ragione sociale, indirizzo, partita IVA, codice SDI e PEC.

MODALITA' DI CANCELLAZIONE

Siete liberi, senza alcuna penale, di:

- cancellare in toto la vostra prenotazione fino a 10 giorni prima
- ridurre max del 20% il numero dei commensali dalla conferma fino a 24 ore prima dell'evento.

Ogni disdetta non segnalata secondo le suddette tempistiche verrà addebitata.

In caso di cancellazione totale del vostro gruppo a meno di 10 giorni dalla prenotazione, l'acconto del 20 % sarà trattenuto come penale d'annullamento.

In caso di straordinaria chiusura del Parco Ducale da parte del Comune per eventi atmosferici o altri, decliniamo ogni responsabilità. Sarà nostra premura accordarci per un eventuale posticipazione a nuova data dell'evento stesso senza costi aggiuntivi.

Nel caso l'evento fosse invece definitivamente cancellato, sarà trattenuto l'acconto del 20 % della parte cucina.

DISPOSIZIONE SPAZIO

Al fine della migliore riuscita possibile dell'evento, sarà necessario accordarsi preventivamente sulla disposizione e l'allestimento dello spazio riservato, tenendo conto del giorno, dell'orario e del numero di persone.