

Aperitivo Sano e Circolare

Un'esperienza di gusto, inclusione e sostenibilità
all'Università di Trieste

Compass Group e ARDIS sono lieti di invitarvi a un evento unico nel suo genere: l'Aperitivo Sano e Circolare, un'occasione per vivere la convivialità in modo consapevole, valorizzando la sostenibilità e la salute senza rinunciare al piacere dello stare assieme.



Un nuovo modo di vivere l'aperitivo

Questo evento nasce dalla volontà di proporre un momento di aggregazione che sia inclusivo, rispettoso dell'ambiente e attento al benessere di tutti. Gli ingredienti protagonisti saranno selezionati con cura tra le materie prime disponibili sul posto, riducendo gli sprechi e dando nuova vita a prodotti che altrimenti verrebbero scartati.

Sostenibilità e circolarità

L'aperitivo non sarà solo un'occasione di incontro, ma anche un'esperienza che promuove l'economia circolare, dimostrando che un'alimentazione responsabile può essere gustosa e innovativa. Attraverso la creatività daremo valore a ogni ingrediente, riducendo al minimo gli sprechi e ottimizzando le risorse.

Inclusione e convivialità: un aperitivo per tutti

Crediamo che il cibo sia un linguaggio universale che unisce le persone. Per questo, il nostro aperitivo sarà pensato per tutti i gusti e le esigenze alimentari, affinché ogni partecipante possa sentirsi parte di un'esperienza comune e accogliente.

Un'occasione da non perdere!

Vi aspettiamo per condividere insieme un momento speciale all'insegna della salute, del rispetto per l'ambiente e della gioia di stare insieme. L'aperitivo diventa così non solo un gesto di piacere, ma anche un atto consapevole verso un futuro più sostenibile e inclusivo.



21 febbraio 2025



Ore 18:30 - 19:00



Mensa - Ingresso sala self



Posti disponibili: 25 persone

Compass Group & ARDIS

Ecco i nostri 10 cocktail in versione analcolica,

1. Golden Mule (Mela, Zenzero, Carota)

Versione alcolica: Vodka, succo di mela, estratto di carota e zenzero, lime, ginger beer.

Versione analcolica: Succo di mela, estratto di carota e zenzero, lime, soda allo zenzero.

2. Lemon Spritz (Gassosa al Limone di Taormina)

Versione alcolica: Prosecco, gassosa al limone, bitter.

Versione analcolica: Gassosa al limone, succo di pompelmo rosa, un tocco di zucchero di canna, ghiaccio.

3. Citrus Americano (Chinotto con Agrumi di Liguria)

Versione alcolica: Vermouth rosso, bitter, chinotto, arancia.

Versione analcolica: Chinotto, succo di arancia di Siracusa, una spruzzata di lime, zucchero di canna.

4. Siracusa Sunset (Arance di Siracusa)

Versione alcolica: Rum bianco, succo d'arancia, lime, sciroppo di zucchero.

Versione analcolica: Succo d'arancia, lime, ghiaccio, un pizzico di zucchero di canna.

5. Blueberry Aloe Mojito (Mirtillo e Aloe)

Versione alcolica: Rum bianco, succo di mirtillo, aloe vera, lime, zucchero di canna, menta.

Versione analcolica: Succo di mirtillo, aloe vera, lime, zucchero di canna, menta, soda.

6. Sicilian Cooler (Gassosa al Limone di Taormina)

Versione alcolica: Gin, gassosa al limone, basilico, lime.

Versione analcolica: Gassosa al limone, lime, basilico, ghiaccio.

7. Mediterranean Spritz (Chinotto con Agrumi di Liguria)

Versione alcolica: Aperol, chinotto, prosecco.

Versione analcolica: Chinotto, succo di arancia, gassosa al limone.

8. Ginger Apple Punch (Mela, Zenzero, Carota)

Versione alcolica: Bourbon, succo di mela, zenzero, carota.

Versione analcolica: Succo di mela, estratto di carota e zenzero, lime.

9. Arancia & Pompelmo Fizz (Arance di Siracusa)

Versione alcolica: Vodka, succo d'arancia, pompelmo rosa, soda.

Versione analcolica: Succo d'arancia, pompelmo rosa, acqua frizzante, ghiaccio.

10. Aloe Berry Sour (Mirtillo e Aloe)

Versione alcolica: Gin, succo di mirtillo, aloe vera, lime, zucchero.

Versione analcolica: Succo di mirtillo, aloe vera, lime, sciroppo di zucchero di canna.