

**GRUPPO VENEZIA**

**UNA GIORNATA ALLA SCOPERTA DI ROVERETO TRA CULTURA E BUONA TAVOLA**

**01/04/2017**

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE			
Per numero partecipanti	Soci Ordinari e Soci familiari*		Soci esterni
	Importo da inserire nella scheda online (al lordo del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C (al netto del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C
al raggiungimento di 25 partecipanti	65,50	<b>35,50</b>	65,50
al raggiungimento di 40 partecipanti	57,50	<b>27,50</b>	57,50
al raggiungimento di 50 partecipanti	53,50	<b>23,50</b>	53,50

\* L'importo da indicare nella scheda on-line di prenotazione è quello al lordo del contributo della riga “al raggiungimento di 25 partecipanti”.

L'importo di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente al netto del contributo spettante e sarà a cura della Segreteria ridurre l'importo al raggiungimento del numero maggiore di partecipanti.

Una volta confermata l'operazione da parte della Segreteria non sarà più possibile stornarla.

**Programma di massima**

Ore 7.15: ritrovo dei partecipanti presso il Centro Servizi Intesa Sanpaolo di Mestre – Via Torino 164

Ore 7.30: partenza in bus verso Rovereto

Ore 10.00: arrivo a Rovereto presso il MART (Museo di arte moderna e contemporanea), incontro con le guide e visita guidata alla collezione permanente del Museo (durata della visita guidata circa 1 ora e 15 minuti)

Ore 11.30: visita libera alle altre sale e mostre temporanee presenti nel Museo

Ore 13.30 – 15.00: pranzo al Ristorante “La Terrazza sul Leno” (vedi menù)

Ore 15.30: visita guidata al Museo della Guerra – Castello di Rovereto (durata della visita guidata circa 1 ora e 15 minuti). Il biglietto di ingresso consente di visitare in modo autonomo il Castello

Ore 17.00 – 18.00: visita libera al centro cittadino

Ore 18.15: partenza per rientro in bus a Mestre – Centro Servizi Intesa Sanpaolo – Via Torino 164

### **Menù Ristorante “La Terrazza sul Leno”**

Bis di primi a scelta tra: lasagne al radicchio e formaggi di malga, risotto ai funghi nostrani mantecato al Trentingrana, pasta della “Terrazza sul Leno”.

Secondo con contorno a scelta tra: salsicce in umido con polenta, gulash alla trentina con polenta, arrosto di vitello con patate al forno.

Dolce della casa.

Mezzo litro di acqua minerale, 1 bicchiere di vino del territorio e caffè.

In caso di allergie/intolleranze è possibile chiedere variazioni del menù.