

CT ADRIATICO  
Gruppo PARMA

## ANCORAVOGLIADIMARE

Degustazione a buffet | Proposte di cucina di Paolo Dall'Asta

**Mercoledì 2 ottobre 2019 - Ore 20.00**  
**Antica Tenuta Santa Teresa**



QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE	Soci ordinari e familiari*		Soci esterni
	Importo inserito 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
	70,00 €*	<b>45,50 €</b>	<b>70,00 €</b>

\* L'importo indicato nella scheda on-line di prenotazione è quello al lordo del contributo del Gruppo. L'importo di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente al netto del contributo spettante. Una volta confermata l'operazione da parte della Segreteria non sarà più possibile stornarla.

## Benvenuto a buffet

- ⇒ Pinzimonio di stagione
- ⇒ Involtini di verdure alla griglia e robiola vaccina
- ⇒ Salmone marinato "maison" e salsa tzatziki
- ⇒ Tartare e carpaccio di tonno
- ⇒ Polpo, bufala, datterini, patate e olive
- ⇒ Gazpacho di verdure, cozze liguri
- ⇒ Alici ripiene in tempura
- ⇒ Gamberi "in camicia" di lardo
- ⇒ Stecco di anguria
- ⇒ Gnocchetti ai sapori dell'orto
- ⇒ Ravioli e gamberi in guazzetto
- ⇒ Cremoso fragole e limone



### I Vini

- Oltrepo' Pavese Docg Pinot Nero
- Metodo Classico Pas Dosé 2015 - TORRE DEGLI ALBERI
- Lagrein Rosé Vigneti delle Dolomiti 2018 - POPPHOF
- Champagne "Carte d'Or" (Meunier) Brut - DELOUVIN-NOWACK
- Soave Doc Colli Scaligeri "Monteserani" 2016 - FILIPPI
- Moscato Rosa Trentino Doc 2018 - MASO BERGAMINI

Proposte di cucina di Paolo Dall'Asta