

CT Sud Ovest Gruppo Messina

**Domenica 18 dicembre 2022 ore 20,30**  
**presso il ristorante**  
**GRECALE Via Canalone, 124, 98100 Località Torre**  
**Faro, Messina ME**

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE	Soci ordinari e 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
Adulti (da 30 a 40 pax)	€ 77,00	<b>€ 27,00</b>	€ 77,00
Adulti (da 41 pax in su)	€ 75,00	<b>€ 25,00</b>	€ 75,00
Bambini (3-12 anni n.c.)	€ 30,00	<b>€ 15,00</b>	€ 30,00

\*L'importo da indicare nella scheda online 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 la pratica da parte della Segreteria non sarà più possibile stornarla e si procederà all'addebito dell'intera quota di partecipazione.

## **MENÙ ADULTI (al tavolo entro 40 partecipanti adulti)**

### **Benvenuto**

Bollicine - Analcolico alla frutta - Acqua e bevande analcoliche

### **Antipasto**

Polpo grigliato, patate al lime e polvere di olive

### **Primi**

Paccheri con pesto di pistacchio, pesce spada pomodorini

Ravioli ai crostacei, crema di ciliegino giallo, polvere di capperi e noce frantumata

### **Secondo**

Pescato del giorno su crema di patata viola e verdure julienne

### **Dessert**

Sorbetto limone e torta

Vino bianco e vino rosso Bollicine Acqua e bevande analcoliche

## **La quota comprende:**

- Cena ai tavoli come da menù rispettivamente indicato (entro 40 partecipanti adulti)
- oppure a buffet (da 41 partecipanti adulti)
- Possibilità menu celiaci o vegetariani
- Intrattenimento musicale

## **MENÙ BAMBINI 3-12 anni n.c.**

antipasto dal buffet, (se al tavolo prosciutto e mozzarella)

pasta fresca al pomodoro, cotoletta con patatine  
torta

## **MENÙ ADULTI (a buffet da 41 partecipanti)**

### **Benvenuto**

Bollicine - Analcolico alla frutta - Acqua e bevande analcoliche  
Cheese cake con tartare pomodoro secco Paninetto con salmone marinato e yogurt greco Caprese al bicchiere

### **Angolo del fritto**

Gambero in pasta kataifi su spuma al negroni Tuma in crosta con marmellata di Villa Laura Paccheri ripieni di melanzane su coulis di pomodoro e ricotta salata

### **Angolo dei salumi e dei formaggi**

Varietà di salumi e formaggi dai presidi slow food - Prosciutto crudo Mozzarella di bufala Siciliana Angolo con marmellate e confetture di nostra produzione

### **Angolo del pesce**

Varietà di carpacci Cubotto di tonno su cipolla rossa in agrodolce - Cannolo ripieno con ricotta e gambero - Catalana di polpo

### **Angolo del sushi**

Piattino con 3 pz di sushi a persona

### **Angolo vegetariano**

Mini brioche con caponatina siciliana Insalata eoliana Cous cous di verdure al pesto di basilico

### **Primi (serviti a l tavolo)**

Paccheri con pesto di pistacchio, pesce spada e pomodorini  
Ravioli ai crostacei, crema di ciliegino giallo, polvere di capperi e noce frantumata

### **Dessert**

Torta con logo aziendale Mini brioche con gelato gianduia, nocciola o pistacchio Spiedini di frutta

Vino bianco e vino rosso Bollicine Acqua e bevande analcoliche