

CENA AUGURI DI NATALE AD ASTI "OSTERIA DEL DIAVOLO"



ASSOCIAZIONE
LAVORATORI
INTESA SANPAOLO

CT Nord Ovest - Gruppo Piemonte e Valle d'Aosta - Torino

**SERATA CON CENA PER GLI AUGURI DI NATALE
PRESSO IL RISTORANTE «OSTERIA DEL DIAVOLO»**

**GIOVEDÌ 14 DICEMBRE 2023
ORE 20.00**

Ritrovo: Piazza San Martino 6 - ASTI



L'iniziativa sarà effettuata con un minimo di 25 e un massimo di 46 partecipanti

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
	€ 60,00	€ 30,00	€ 60,00

La quota comprende:

- Cena a scelta fra menù carne o pesce presso il ristorante Osteria del Diavolo

La quota NON comprende:

- extra
- tutto ciò non menzionato ne "La quota comprende"

*L'importo indicato 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 scaduto il termine di prenotazione ovvero quando la pratica verrà confermata da parte della Segreteria non sarà più possibile stornarla e si procederà all'addebito dell'intera quota di partecipazione o delle eventuali penali.

Si ricorda che sino alla scadenza dell'iniziativa sono possibili modifiche da parte dei Soci, conseguentemente può variare anche la situazione dei Soci in lista d'attesa che sono tenuti a verificare periodicamente lo stato della propria adesione e ai quali, pertanto, si applicano le regole sopra indicate.

Segreteria del CT NORD OVEST
GRUPPO PIEMONTE E VALLE D'AOSTA
- TORINO
Servizio **Contatti**

Organizzazione Tecnica: RISTORANTE OSTERIA DEL DIAVOLO



MENU' CARNE

APERITIVO CON LE CHIP CROCCANTI DI PANISSA

CARPACCIO DI VITELLA,
TUMIN PIEMONTESE MANTECATO
INTINGOLO DI ACCIUGHE,

FONDUTA DI ZUCCA MANTOVANA,
CREMA DI PARMIGIANO STRAVECCHIO
CROSTINI DI PANE NERO INTEGRALI

CARNAROLI CON RAGU DI CARDO GOBBO,
GOCCE DI ROCCAVERANO E TARTUFO BIANCO D'ASTI

FILETTO DI MAIALINO PIEMONTESE
CON RIDUZIONE TIMO E PERE WILLIAMS
PATATE ROSTICCIATE

IL PANETTONE ARTIGIANALE 4 MANI AL BARBERA CON CIOCCOLATO E
NOCCIOLE, SERVITO CON LO ZABAJONE CALDO AL MOSCATO PASSITO

VINI IN ABBINAMENTO:
BOLLICINE PIEMONTESI EXE CON L'APERITIVO
BARBERA D'ASTI & CHARDONNAY
MOSCATO D'ASTI



MENU' PESCE

APERITIVO CON LE CHIP CROCCANTI DI PANISSA

CARPACCIO DI MAZZANCOLLE
STRACCIATELLA E INTINGOLO DI ACCIUGHE

FONDUTA DI ZUCCA MANTOVANA,
CREMA DI PARMIGIANO STRAVECCHIO
CROSTINI DI PANE NERO INTEGRALI

CARNAROLI CON RAGU DI CARDO GOBBO,
GOCCE DI ROCCAVERANO E TARTUFO BIANCO D'ASTI

TRANCETTO DI SALMONE SU CREMA DI LENTICCHIE ALL'OLIO DI OLIVA
E POMODORINI CONFIT

IL PANETTONE ARTIGIANALE 4 MANI AL BARBERA CON CIOCCOLATO E
NOCCIOLE, SERVITO CON LO ZABAJONE CALDO AL MOSCATO PASSITO

VINI IN ABBINAMENTO:
BOLLICINE PIEMONTESI EXE CON L'APERITIVO
BARBERA D'ASTI & CHARDONNAY
MOSCATO D'ASTI

