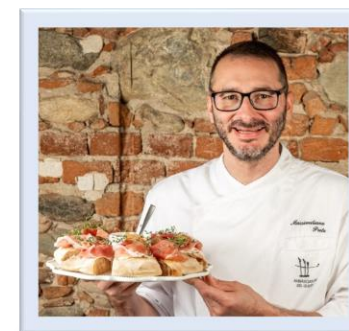


CT Nord Ovest

MARTEDI' 11 E GIOVEDI' 13 GIUGNO 2024
ore 20.00

Serata di degustazione pizze dello Chef Massimiliano Prete, che da anni sperimenta i modi migliori di combinare la grande tradizione della pizza e la precisione della pasticceria, il gusto per la cucina autentica e la costante ricerca sui lievitati. Una selezione di pizze gourmet che non dimenticherete!

Ritrovo: Direttamente di fronte alla Pizzeria Sesto Gusto in Via Stampatori 6 a Torino, poco prima delle 20.00 per prendere posto.



L'iniziativa è effettuata con un minimo di 30 e un massimo di 40 partecipanti

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE	Soci ordinari e beneficiari familiari*		Altri beneficiari
	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
	35,00	20,00	35,00

*L'importo indicato nella scheda online di prenotazione è quello al lordo del contributo del CT. 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.**

La quota comprende

- Tutto ciò che è specificato nel Menù.

La quota NON comprende

- Tutto ciò che è specificato nel Menù, eventuali ulteriori bevande, o aggiunte o variazioni, saranno da saldare a carico del partecipante.

Sestogusto - Via Stampatori 6 - Torino

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

In attesa degli assaggi: Pane di Massimiliano Prete e
Olio Extra Vergine d'Oliva 100% italiano

- 2 spicchi di Margherita Extra Vergine impasto croccante: pomodoro di collina del Vesuvio, ricotta di capra, pesto di basilico e pistacchio di Sicilia
- 2 spicchi Melanzana impasto Facroc: pomodoro di collina del Vesuvio, Melanzana marinata, formaggio Gran Kinara fattorie Fiandino ed emulsione al basilico
- 2 spicchi di Pizz'Otto crudo di Parma DOP Riserva 24 mesi, caprino fresco, granella di nocciole Piemonte igp
 - Dessert: Grande Lievitato con Gelato
- Acqua naturale o frizzante 1 bottiglia ogni 2 persone
Birra o soft drink o calice di Vino
Caffè

