

SABATO 21 E DOMENICA 22 GIUGNO 2025 dalle ore 19.00 alle ore 22.30



L'iniziativa è effettuata con un minimo di 85 e un massimo di 90 partecipanti per data

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
	70,00	40,00	70,00

*L'importo da indicare 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 non è specificato nel Menù, eventuali ulteriori bevande, o aggiunte o variazioni, saranno da saldare a carico del partecipante.



Isole del gusto

Olive denocciolate piccanti al peperone (V, G)

Mandorle speziate (tostate e aromatizzate) (V)

Selezione di crostoni Gourmet:

Crostone con burro di montagna, acciuga

Crostone con burrata, pomodoro e perlage di basilico

Crostone con robiola di capra, tapenade di olive, pomodoro confit

Dalla cucina:

Vitello Tonnato

Raviolo ai tre arrosti

Dolce

Bunet, crema chantilly e nocciolini di Chivasso

Beverage al bancone del bar

Acqua naturale e gasata

Selezione di Cocktail analcolici:

Loca Cola (Coca Cola chiarificata, Seedlip Spice)

James Bond is dead (Tanqueray 0.0, cordiale al finocchio e sedano, spezie indiane)

Selezione di Cocktail alcolici:

Spritz no More (Altamura Distilleries, Saint Germain, Sakè)

Gin + tonica (Tanqueray Ten, J.Gasco Dry Tonic Water)

Spritz Aperol / Spritz Campari

Selezione di Vini al calice:

Alta Langa "Oudeis" Brut millesimato 2019 - Enrico Serafino

Vino Bianco selezionato dal sommelier

Vino rosso selezionato dal sommelier

Caffè Lavazza a passaggio