

PRANZARE IN CASCINA NEL VERDE

Domenica 2 novembre 2025 - QUOTE



ASSOCIAZIONE
LAVORATORI
INTESA SANPAOLO

CT MILANO - MONZA

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE	Soci ordinari e beneficiari familiari*		Altri beneficiari
	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	€ 45,00	€ 22,50	€ 45,00
Menù bambini (da 4 a 10 anni n.c.)	€ 25,00	€ 12,50	€ 25,00
Menù bambini (da 0 a 4 anni n.c.)	Gratis		

*L'importo da indicare nella scheda online di prenotazione è quello indicato nella tabella.

L'importo di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente.

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.

Penali per annullamento

100% della quota in caso di annullamento successivo alla data di fine adesione (14 ottobre 2025) e/o della conferma da parte della Segreteria

La quota comprende

- Pranzo (bevande incluse)

La quota non comprende

- Tutto quello non indicato nella quota comprende

PROGRAMMA

Ore 13.00 ritrovo presso Ristorante
Agriturismo Cascina Riazzolo
Riazzolo – Albairate (MI)

CONTATTI:

Servizio [ContattALI](#)

AGRITURISMO CASCINA RIAZZOLO – Riazzolo - Albairate (MI)

E-mail: ristoro@agriturismoriazzolo.com

PRANZARE IN CASCINA NEL VERDE

Domenica 2 novembre 2025 – MENU'



ASSOCIAZIONE
LAVORATORI
INTESA SANPAOLO

Menù del Mese

Antipasti

Tagliere di salumi e formaggio nostrano stagionato nel fieno maggengo. Piccolo strudel di zucca, cipolla rossa di Breme e funghi misti del parco del Ticino, salsa di taleggio.

Paté d'oca, crumble salato, miele d'acero campestre e semi di girasole.
Cosciotto di maialino tonnato, fior di capperi con pane ai cereali tostato ed olio evo. Tortino di patate e broccoli, essenza d'arancio, vellutata al tartufo di Varzi.
Quiche di cappucci rossi, coste e mela cotogna, passata di erbe spontanee, verdure all'agro.

Primi

Risotto Alla zucca, crescita di Magenta cascina Porta, semi di zucca, estratto di abete rosso.

Gnocchi alla trevisana sfumata al S.C. riserva con ragù di cervo

Secondi

Stracotto di manzo con polenta
(farina di mais di Riazzolo macinata a pietra)

Involtini di verza in umido

Dolce

Sformatino alla crema di nocciole con semifreddo al caramello salato e polvere di amaretto, salsa vaniglia

Caffè e Grappe

Menù Bambini

(da 4 a 12 anni non compiuti)

Menù dedicato ai più piccoli

N.B.

Sono previsti menù personalizzati per intolleranze/allergie/vegetariani/celiaci

AGRITURISMO CASCINA RIAZZOLO – Riazzolo - Albairate (MI)

E-mail: ristoro@agriturismoriazzolo.com