



Iniziativa promossa dal CT TOSCANA E UMBRIA

Giovedì 11 dicembre ore 20.00

OSTERIA LA FAVORITA

Via Costa 18/20 - Bastia Umbra (PG)

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	€ 62,00	€ 22,00	€ 62,00
Bambini fino 12 anni n.c.	€ 38,00	€ 12,00	€ 38,00

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

L'informale Mortazza e Prosciutto: 1° Tagliere: Profumata Mortadella di Bologna IGP, presidio Slow food, accompagnata dalla giardiniera della Rosy. 2° Tagliere: Saporito prosciutto di Parma DOP 36 mesi, servito con squacquerone di Romagna DOP. Gnocco fritto e figelle a volontà! Turtlein: Il nostro tortellino tradizionale con ripieno di carne, servito in brodo di cappone. Stracotto del Bartolo: Selezione di manzo marezzato stracotto nel Sangiovese di Romagna con tortino di patata bianca di Pietralunga. **L'informale Vegetariano** Gnock & Roll Stagione. Una selezione di due piccoli gnocchi fritti farciti: 1 con radicchio al forno, taleggio e noci + 1 gnocco fritto con verza stufata, peperone crusco e pinoli. Carciofone. Tortello di pasta fresca ripieno di carciofo fresco e ricotta di pecora, saltato in padella con burro salato e timo. Spinacina Emilia. Flan di spianaci freschi con crema di Parmigiano Reggiano 36 mesi e Balsamico tradizionale 40 anni. Acqua, Vino (1 bottiglia ogni 3 persone). Caffè.

Bambini Mortazza e Prosciutto: 1° Tagliere: Profumata Mortadella di Bologna IGP, presidio Slow food, accompagnata dalla giardiniera della Rosy. 2° Tagliere: Saporito prosciutto di Parma DOP 36 mesi, servito con squacquerone di Romagna DOP. Gnocco fritto e figelle a volontà! Cotoletta alla Bolognese. Non chiamatela Milanese, perché a Bologna non solo si frigge, ma si esagera. Doppia panatura, è prima frita nell'olio e poi servita con tortino di patata bianca di Pietralunga.

Dessert La Gran Barozzi: Rivisitazione della Barozzi di Vignola, torta al cioccolato con Crema di Mascarpone fresco.

Gestione di eventuali esigenze o intolleranze alimentari.