



# CENA MALESIANA

**Giovedì 19 marzo 2026 dalle ore 20.00**

Minimo 40 - Massimo 50 partecipanti

**«Lo Straniero» ristorante malesiano a Torino**  
 via Giuseppe Maria Bonzanigo, 2  
 10144 Torino

<b>QUOTA INDIVIDUALE UNICA DI PARTECIPAZIONE</b>	<b>Soci ordinari e Beneficiari familiari*</b>	<b>Altri beneficiari</b>	
	Importo inserito nella scheda on-line (al lordo del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C (al netto del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C
	<b>€ 40,00</b>	€ 20,00	€ 40,00

\*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 che l'iniziativa sarà confermata, non saranno ammesse sostituzioni e sarà trattenuta l'intera quota, anche in caso di mancata partecipazione. **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 ai quali, pertanto, si applicano le regole sopra indicate.**

**La quota comprende:**

- cena tipica malesiana  
come da Menù di seguito esposto

**La quota non comprende:**

- extra in genere di carattere personale
- tutto quanto non indicato alla voce  
«La quota comprende»

**PENALI PER ANNULLAMENTO:**

100% in caso di rinuncia dopo la data di fine adesione prevista (08.03) e/o alla ricezione dell'e-mail di conferma di partecipazione.



Giovedì 19 marzo 2026 dalle ore 20.00

## Menù malesiano proposto:

### ■ **AMOUSE BOUCHE**

PANI PURI: sfera di semolino fritta ripiena di patate schiacciate ceci yogurt Tamarindo e menta

### ■ **ANTIPASTI**

SATE spiedini di pollo con salsa piccante di arachidi, servita a parte\*

GUI CHAI TOD: erba cipollina fritta con salsa piccante a parte\*

CUCUR frittelle di verdure miste croccanti fuori morbide dentro con salsa agrodolce piccante\*

### ■ **PIATTI PRINCIPALI**

RENDANG: piatto del popolo minangkabau, spezzatino di carne bovina a lenta cottura in latte di cocco e spezie, **pietanza piccante**

SPINACI DI MALABAR: spinaci tipici dell'Asia tropicale

BUTTER PRAWNS: gamberi in salsa di burro fogli di curry e tuorlo d'uovo stagionato

### ■ **DOLCE**

KUTH KOCL: dolce di riso glutinoso ripieno di cocco grattugiato e zucchero di palma , avvolto in foglie di banano e cotto a vapore

■ Acqua - 1 drink a scelta tra: calice di vino, birra o soft drink

■ Caffè o tisana

\*le salse piccanti che accompagnano gli antipasti sono servite a parte, possono pertanto non essere consumate

nota bene: menù a base di pietanze tipicamente saporite sconsigliato pertanto a chi è intollerante al piccante