

# I SAPORI DELLA VALPOLICELLA

Sabato 30 maggio 2026

Ritrovo alle ore 11.30 presso Cantina Vini Armani srl  
Località Ceradello, 401 - Dolcè (Verona)

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
	80,00	50,00	80,00

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

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

Una volta scaduto il termine di prenotazione e/o 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.

**La quota comprende:**

- Visita guidata della cantina
- pranzo con menù come dettagliato

**La quota non comprende:**

- il trasporto per e dal Ristorante
- extra personali in genere
- quanto non indicato alla voce «La quota comprende»

**Penalità:** 100% in caso di rinuncia dopo la data di fine adesione prevista o in caso di conferma anticipata per esaurimento delle disponibilità

## I SAPORI DELLA VALPOLICELLA

### Programma dell'evento

**Ore 11.30** Ritrovo e aperitivo di benvenuto con calice di Prosecco doc, Prosecco Rosè e pasticceria secca salata

**Ore 12.00** Inizio breve visita guidata con introduzione al territorio della Valpolicella, visita alla cantina, alle zone produttive e alla barricaia scavata nella roccia vulcanica

**Ore 12.30** Pranzo seduti a tavola in degustazione sulla magnifica terrazza panoramica sulle colline della Valpolicella (tempo atmosferico permettendo) con il seguente menù.

#### **Antipasto:**

Tortino di patate con fonduta di Monte Veronese, porcini e Culatello

*Trento doc*

#### **Primo Piatto:**

Risotto mantecato agli asparagi e formaggio Monte Veronese stagionato

*Valpolicella Superiore "Egle" Doc*

#### **Secondo Piatto:**

Guancia di maiale brasata nell'Amarone con patate al forno e verdure di stagione

*Valpolicella Ripasso Doc*

#### **Dessert:**

Monoporzione di millefoglie con crema chantilly

*Moscato Spumante VSAQ*

Acqua naturale e frizzante, caffè