



Iniziativa promossa dal CT Sud Est

Menù adulti

DOMENICA 31 MAGGIO 2026

Ore 13.15

Ristorante San Biagio – Via San Biagio 12 Matera

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
Adulti	€ 50,00	€ 25,00	€ 50,00
Bambini fino a 8 anni	€ 25,00	€ 12,50	€ 25,00

*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.

Una volta che l'iniziativa sarà confermata non sarà più possibile stornarla e si procederà all'addebito dell'intera quota, anche in caso di mancata partecipazione.

Antipasti misti San Biagio (portate centrali)

Purea di fave con cicoria e cialdine di pane tostato; Gamberi in pasta kataifi e salsa agrodolce; Burratina con verdure e guanciale croccante; Caprino dorato con mousse di ricotta miele e marmellate; Polpette di pane e uova in salsa di pomodoro; Angus affumicato con julienne di sedano

Primi

Gnocchi al peperone crusco al profumo di tartufo con fonduta di pecorino di Moliterno oppure Risotto gamberi, verdure e zafferano

Secondo

Agnello con patate al forno ed insalata di stagione

Frutta o Dessert

Macedonia con sorbetto oppure Millefoglie con Crema Chantilly

Inclusi vino aglianico o primitivo, acqua e caffè

Menù bambini

Prosciutto cotto e burrata; Cotoletta con patate al forno e dessert