

“CENA A BASE DI PESCE”

Presso il ristorante Sant'Andrea – Sapore di mare
c.so Giacomo Matteotti, 65 – Seregno

Martedì 9 giugno 2026 - Ore 20.00

Punto di ritrovo: c.so Giacomo Matteotti, 65 - Seregno
Località da raggiungere con mezzi propri

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
Quota (min. 20 - max. 40 pax)	50,00	25,00	50,00

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

Non è prevista distinzione per età

La quota comprende

- Cena

Penali annullamento

100% per annullamenti / rinunce dalla data di scadenza adesione indicata sulla scheda online di presentazione.

La quota non comprende

- Extra e mance di carattere personale e tutto quanto non espressamente indicato in «La quota comprende»



Ritrovo alle ore 19.45 ca.
c.so Giacomo Matteotti, 65 – Seregno
Puntualissimi!!!
Ore 20.00
Inizio cena

Menù
Benvenuto

Pane artigianale casareccio, a tavola si comincia così
(pane dalla crosta croccante e dal cuore morbido, servito con olio EVO biologico «Centonze»)

Antipasti da condividere

Tiepido di mare, incontro di consistenze
(gamberi*, calamari*, polpo* e cozze, olio Evo, agrumi)

Gamberi* alla catalana, freschezza mediterranea
(con sedano, mix di pomodorini, cipollotto di Tropea, basilico, salsa al limone e lampone)

Crudi, tartare e carpacci

Tris di tartare
Ceviche del giorno, marinatura al lime

Primo
(per persona)

Gnocchetti di Mazzara, rosso di Sicilia
(gamberi* rossi di Mazzara con sugo di pomodorini datterini)

Secondo
(per persona)

Tonno* alla brace, scarola alla napoletana

Dessert

Cheesecake ai frutti di bosco

Incluso:

Servizio e coperto; una bottiglia di acqua ogni 2 pp.; una bottiglia di Falanghina o Prosecco ogni 4 pp.; caffè

Se hai intolleranze o allergie alimentari, chiedi l'elenco degli allergeni e i ricettari. *Possono essere presenti prodotti surgelati o congelati.