

CENA SOTTO LE STELLE E INTRATTENIMENTO CON «EL BIFIDO»

AGRITURISMO PRINCIPE AMEDEO

Custoza di Sommacampagna – Verona

venerdì 21 agosto 2026 – dalle ore 19.30

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
CON ALMENO 40 PARTECIPANTI	€ 71,71	€ 41,71	€ 71,71
CON 60 PARTECIPANTI	€ 64,22	€ 34,22	€ 64,22
CON MASSIMO 85 PARTECIPANTI	€ 59,94	€ 29,97	€ 59,94

*L'importo da indicare nella scheda online di prenotazione è quello al lordo del contributo, indicato in tabella alla riga con almeno 40 partecipanti. L'importo di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente al netto del contributo spettante e sarà cura di ALI ridurre l'importo al raggiungimento del numero maggiore di partecipanti.

Una volta che l'iniziativa sarà confermata, non saranno ammesse sostituzioni e sarà trattenuta l'intera quota, anche in caso di mancata partecipazione.

La quota comprende

- Cena servita al tavolo con menù dettagliato come segue
- Variazioni del menù per celiaci o preferenze vegetariane/vegane
- Spettacolo di intrattenimento con «El Bifido»

La quota NON comprende

- Il trasporto
- Spumanti, distillati, grappe
- tutto quanto non espressamente indicato alla voce «La quota comprende»



PROGRAMMA

Ore 19,30 arrivo con mezzi propri e ritrovo presso l'Agriturismo Principe Amedeo di Custoza Sommacampagna (VR), in Strada Staffalo, 17

Menu della cena

Aperitivo

Salame, coppa e pancetta casarecci, prosciutto crudo di Montagnana 18 mesi, Grana Padano D.o.p. 22 mesi, selezione di formaggi veneti e veronesi, coniglio in agrodolce con polentina morbida, parmigiana di zucchini, pala casereccia con burrata e pomodorini (**show cooking**), arrosticini di Black Angus (**show cooking**) accompagnati da: Brut Principe Amedeo, Extra dry rosè Principe Amedeo, Aperol/Campari Spritz, aperitivo analcolico alla frutta

Primi Piatti

Tortelloni casarecci con burrata fresca e pomodorino confit
Fettuccine sfoglia grezza al sugo di coniglio dell'azienda e rosmarino - «specialità Principe Amedeo»

Secondo Piatto

Tagliata di manzo alla griglia olio, sale e pepe con patate al forno e verdure di stagione

Dessert

Cheesecake con coulis di frutti di bosco e fragole

Bevande

Vino in bottiglia: Custoza D.o.c. Principe Amedeo e Corvina Merlot I.g.t. Principe Amedeo
Acqua
Caffè

Durante la serata è previsto l'intrattenimento con «El Bifido»

Organizzazione tecnica: Agriturismo Principe Amedeo