

«I DONI DELLE NOSTRE ROGGE: UN VIAGGIO TRA I SAPORI DELLE NOSTRE ACQUE E DELLA NOSTRA TERRA»

Presso Agriturismo Cascina Riazolo

Venerdì 6 novembre 2026

Ore 19.30

Punto di ritrovo: Località Riazolo – 20080 Cascina Riazolo (MI)

Località da raggiungere con mezzi propri

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE	Soci Ordinari e Soci 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
	€ 50,00	€ 25,00	€ 50,00

* L'importo indicato nella scheda on-line 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

La quota comprende

- Cena come da menù

La quota non comprende

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

Penali per annullamento o rinuncia: 100% della quota in caso di rinuncia dopo la data di fine adesione.

«I DONI DELLE NOSTRE ROGGE: UN VIAGGIO TRA I SAPORI DELLE NOSTRE ACQUE E DELLA NOSTRA TERRA»

Serata a tema
Agriturismo Cascina Riazolo

Ore 20:00 inizio cena

Menu

Antipasti

Terrina di pesci d'acqua dolce, soncino selvatico, marmellata di Pachino allo zenzero
Mondeghili di luccio, avvolti nel nostro lardo, crema di pane al crescione di roggia e acciughe, escapepe di scalogno
Vellutata di patate con luccio perca scottato, olio alla mela verde e melissa

Primi

Carnaroli ai gamberi di fiume e loro bisque
Tortelli di pesce persico con battuto di pomodoro fresco alla maggiorana, speck disidratato

Secondo

Il fritto misto di roggia con verdure in tempura e mele annurche

Dolce

«I sassi, il fondale, la terra e l'acqua»
Semifreddo al cioccolato bianco e menta, crumble di pistacchi e Tè Matcha, spuma leggera al lime e zenzero
con gelatina di Moscato e sciroppo di Sambuco

(prevista una bottiglia di vino ogni 4 persone)