

STRAFICO PIZZERIA ONLUS: IMPASTIAMO LA DIVERSITA' CREANDO UNA SINFONIA DI SAPORI

Martedì 10 novembre 2026**RISTORANTE STRAFICO:** Piazza Garibaldi 9 - Gallarate - VA**Ritrovo alle ore 19.30 davanti all'ingresso del ristorante**

QUOTA INDIVIDUALE UNICA DI PARTECIPAZIONE	Soci Ordinari e Beneficiari Familiari*		Altri Beneficiari
	Importo da inserire nella scheda on-line (al lordo del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C (al netto del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C
ADULTI	€ 40,00	€ 20,00	€ 40,00
BAMBINI DA 4 A 10 ANNI COMPIUTI	€ 15,00	€ 7,50	€ 15,00
BAMBINI DA 0 A 3 ANNI COMPIUTI	GRATUITO		

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

- Cena come da Menù esposto

La quota NON comprende

- Località da raggiungere con mezzi propri
- Extra e mance e tutto quanto non indicato ne "La quota comprende"

Penali per annullamento:

100% della quota in caso di annullamento successivo alla data di fine adesione e/o della conferma da parte della Segreteria.

STRAFICO PIZZERIA ONLUS: IMPASTIAMO LA DIVERSITA' CREANDO UNA SINFONIA DI SAPORI

DESCRIZIONE MENÙ

Antipasti assortiti:

arrosticini abruzzesi IGP, olive ascolane, crostini burro e alici, pizzette fritte assortite, patatine fritte con salsa strafico.

Degustazione pizze gourmet:

Margherita alla brace (salsa di pomodoro alla brace, mozzarella, basilico fresco, olio EVO);

Giardiniera (mozzarella di bufala, melanzane, zucchine e peperoni al forno aromatizzati alla cipolla, olio EVO);

I Bambini delle Fate (mozzarella, crema di pecorino D.O.P., pepe nero, olio EVO);

Lasi (mozzarella, stracciatella, prosciutto crudo, pomodorini confit, olio EVO)

Zucchine alla scapece (mozzarella, stracciatella, crema di zucchine, chips di zucchine fritte, scaglie di pecorino, limone e menta, olio EVO);

Darietto (mozzarella, speck Alto Adige I.G.P., peperoni, gorgonzola D.O.P., olio EVO);

Consistenza di Margherita Impastatori Pompetti (mozzarella, stracciatella, polvere di pomodoro, basilico fresco, olio EVO);

Ticket's Impastatori Pompetti (mozzarella, porchetta, maionese alla senape, popcorn di maiale – cotenna soffiata –, olio EVO);

Agrumata del Cantabrico (mozzarella, mozzarella di bufala, alici del Cantabrico, pepe, limone, olio EVO);

Pull-up (mozzarella, pulled di maiale con salsa BBQ, melanzane al forno, olio EVO);

Santa Caterina (mozzarella, ricotta mantecata, pomodorini confit, olive taggiasche, limone, olio EVO);

Mondi Connessi (salsa di pomodoro, stracciatella, alici del Cantabrico, olive taggiasche, pomodorini confit, salsa verde, olio EVO);

Zonca Tappezziere (prosciutto cotto, mozzarella di bufala campana D.O.P., origano, crema di patate, olio EVO).

Dessert

cannoncino artigianale conservato caldo e ripieno al momento di crema pasticcera.

Bevande

1 birra o 1 bevanda a partecipante. Acqua naturale e frizzante.

Caffè