

# CENA AL RISTORANTE ROSSO FOOD AND MORE

## Mercoledì 18 novembre 2026

Via San Francesco D'Assisi, 19/21 – Olgiate Olona (VA)

**Località da raggiungere con mezzi propri**

| QUOTA INDIVIDUALE UNICA<br>DI PARTECIPAZIONE | Soci Ordinari e Beneficiari Familiari*                                   |                                                                    | Altri Beneficiari                  |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
|                                              | Importo da inserire<br>nella scheda on-line<br>(al lordo del contributo) | Importo che sarà<br>addebitato in C/C<br>(al netto del contributo) | Importo che sarà addebitato in C/C |
|                                              | € 55,00                                                                  | € 27,50                                                            | € 55,00                            |

\*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 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 menu «All Inclusive»

### La quota non comprende

- Extra di carattere personale e tutto quanto non espressamente indicato alla voce «la quota comprende»

## PROGRAMMA SERATA

- **Ore 19:00** ritrovo all'ingresso del ristorante
- **Ore 19:30 ca.** inizio cena con il seguente menu:

### «ALL INCLUSIVE»

#### **Selezione gran Luxury di sfiziosissimi antipasti...**

Zeppoline fritte alle Erbe

Salame Nostrano di Mantova tagliato al coltello

Culaccia Parmense

Nodini di Bufala DOP con Pomodorini Camone, Basilico e Olio EVO

Polpette Di Carne con Sughetto di Pomodorini Datterini e scaglie di Parmigiano Reggiano

#### **Primo piatto**

Risotto mantecato con riduzione di sughetto ai tre pomodori, crema di Bufala, *crumble* di taralli tostati, pomodorini *confit* e basilico fresco  
(PIATTO PREPARATO CON ALIMENTI CHE NON CONTENGONO GLUTINE E LATTOSIO)

#### **Secondo Piatto**

Ganassino di Angus brasato e cotto a bassa Temperatura con Riduzione di Uve Nere e patate novelle al rosmarino  
(PIATTO PREPARATO CON ALIMENTI CHE NON CONTENGONO GLUTINE E LATTOSIO)

#### **I Vini della Nostra Cantina**

Vino bianco Chardonnay 100% / Vino rosso Cabernet Sauvignon e Merlot

Caffè, Limoncello e Acqua.