

CENA DI NATALE AL RISTORANTE LA GOLENA

Giovedì 03 dicembre 2026

Ritrovo alle ore 19:45

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
	€ 70,00	€ 30,00	€ 70,00

*L'importo inserito 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

- Menù natalizio di carne o pesce

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.

Menù di pesce

Insalatina tiepida di mare olio e limone

Carpaccio di pesce spada affumicato

Sformatino di baccalà e zucca al profumo di
rosmarino

Crostone di polenta con gallinella in salsa di capperi

Code di gambero in camicia di pancetta

**** ****

Paccheri con polpa di granchio blu del
mediterraneo

Gnocchetti di pane con gamberetti, zucchine e
vongole veraci

**** ****

Filetto di branzino con patate, pomodorini e olive
nere

Fritto misto di gamberi e calamaretti

**** ****

Dessert

Una bottiglia di vino ogni tre persone, acqua, caffè

Menù di carne

Prosciutto crudo di Parma, salame cremonese e
giardiniera della casa

Crocchette di porcini con vellutata di taleggio

Petto d'anatra con misticanza e riduzione di
balsamico

Tatin di cipolle rosse con gelato alla senape

Sformatino di formaggi di malga con crema di
spinaci

**** ****

Risotto con zucca, rosmarino e speck croccante

Paccheri al ragù di cinghiale selvaggio

**** ****

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura con
patate al forno

Brasato di manzo al nebbiolo con polenta

**** ****

Dessert

Una bottiglia di vino ogni tre persone, acqua, caffè