LA CENA DI NATALE CHE NON TI ASPETTI: SAPORI VEGETALI ED EMOZIONI GOURMET

Sabato 19 dicembre 2026

Ritrovo ore 19.30

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**
	€ 79,00	€ 39,00	**€ 79,00**

*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 degustazione Natalizio

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.

Organizzazione tecnica: Bistrot Macro Vegan

LA CENA DI NATALE CHE NON TI ASPETTI: SAPORI VEGETALI ED EMOZIONI GOURMET

MENU' DEGUSTAZIONE NATALIZIO

ANTIPASTO

Giardino MacroVegan Un incontro in frittura di fiori di zucca, involtini di sfoglia di riso e mollica lievitata con pasta madre alle alghe, tra consistenze croccanti vegetali e profumi mediterranei.

PRIMO PIATTO

Tiepido sartù di riso di Sibari Riso di Sibari invecchiato 5 anni con verdure di stagione, funghi shiitake, stracotto veg, una delicata salsa al miso di azuki e succo di pomodoro San Marzano invecchiato 20 anni, per un equilibrio tra Oriente e Mediterraneo.

SECONDO PIATTO

Filetto Vegetale Bosco & Brace Filetto vegetale rosolato, accompagnato da una riduzione di frutti rossi, zucchine grigliate e crema vellutata di patate di Martinengo.

DESSERT

Dolce Armonia Tiramisù rivisitato con ingredienti selezionati e un tocco di stravecchio alcolico alla liquirizia.

BEVANDE

Una bottiglia di Ribolla Gialla ogni due persone
Acqua naturale e frizzante
Caffè espresso ·Tè Rooi

Organizzazione tecnica: Bistrot Macro Vegan