

CENA DI NATALE

presso Cantine Endrizzi

Località Masetto, 2 – 38010 San Michele all'Adige (TN)

Prima del ristorante "Da Silvio" si gira sulla dx prima della curva

**Il direttivo del Circolo Ricreativo è lieto di invitare i propri soci alla
Cena di Natale**



Venerdì 6 dicembre 2019

ore 20.00 Brindisi e scambio di auguri

a seguire Cena

Quota di partecipazione adulti: **€ 30,00**

Quota di partecipazione bambini < 10 anni: **€ 15,00**

Cena riservata a **tutti i soci**

Iscrizioni via e-mail a cru@unitn.it -> **entro venerdì 22 novembre**

Si prega di comunicare all'atto dell'iscrizione eventuali allergie o intolleranze

Per la disponibilità di spazio, si accettano iscrizioni sino ad un massimo di 120 pax.

Quota da versare entro **mercoledì 27 novembre**

In contanti:

Presso la sede del CRU di Trento (Via Inama,5) o di Rovereto (Corso Bettini, 84) aperta il mercoledì dalle 17.30 alle 19.00;

Con bonifico:

• Circolo Ricreativo Dipendenti Università di Trento

IBAN: IT 13 N 05696 01800 000004046X28 BANCA POPOLARE DI SONDRIO - Piazzale Di Centa 14 – 38122 Trento

causale: cognome, nome, cena Natale 2019

La serata sarà allietata da **musica con Dj set** Max.

Tutti i partecipanti riceveranno un omaggio natalizio.



CENA DI NATALE

presso Cantine Endrizzi

Località Masetto, 2 – 38010 San Michele all'Adige (TN)

Prima del ristorante "Da Silvio" si gira sulla dx prima della curva

Menù

Aperitivo

*Flute di spumante Trento doc Endrizzi accompagnato da sfiziosi Finger-food
Lombetto di coniglio bardato alla pancetta, caramella di carne salada con mela mostardata
pane alla frutta con moussedi formaggi erborinati trentini
rosa di barbabietole con emulsione di senape
pane al limone con trota affumicata e ricciolo di burro all'aneto
salmerino marinato al pepe rosa*

Bis di primi piatti

*Agnolotti di polenta bianca con ragù di finferli e fonduta di Vezzena
Nostri cavatelli con straccetti di selvaggina*

Secondo piatto

*Lombata di vitello in crosta di sfoglia
Con patate rustiche e giardinetto di verdure croccanti*

Dessert

*Sfera di cioccolato fondente con cremoso di cioccolato bianco
e caramellato con colata di lamponi*

Il trancetto di pandoro con salsa gianduia in centrotavola

Caffè

*Vino bianco (Muller Thurgau) e rosso (Teroldego) della cantina Endrizzi
e Acque minerali frizzante e naturale*

