

REGOLAMENTO PRENOTAZIONE CENA ESTIVA

Vi informiamo che la prenotazione è obbligatoria e impegnativa. Eventuali disdette negli ultimi 10 giorni prima dell'evento, comporteranno il versamento del contributo di partecipazione pari al 100% dell'importo relativo all'evento. Il contributo di partecipazione, non sarà dovuto se la sostituzione dell'assente sarà effettuata con un altro associato, comunicato dal rinunciatario, o aggiunto perché in lista d'attesa.

LA PRENOTAZIONE VA RICHIESTA VIA MAIL O VIA SMS. SOLO DOPO LA CONFERMA DELLA DISPONIBILITA' DI POSTI SI PUO' PROCEDERE AD EFFETTUARE IL PAGAMENTO, CHE E' NECESSARIO PER CONFERMARE LA PARTECIPAZIONE

Per il pagamento del contributo di partecipazione, potete effettuare un bonifico a BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGLIO (BS) CONTO INTESTATO AD ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER REGIONE LOMBARDIA IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89, indicando nella causale il titolo dell'evento e il nome, o i nomi dei partecipanti.

VENERDI' 30 LUGLIO 2021

CENA D'ESTATE IN CANTINA

ORE 20.30

Grazie alla gentile disponibilità di Roberta Bianchi, Paolo Pizzoli e tutto lo staff di Cantine Villa, la festa d'estate di questo 2021 si svolgerà nel caratteristico ed accogliente borgo medioevale dove ha sede Cantine Villa a Monticelli Brusati in via Villa 2. Il nostro partner per la cena sarà il ristorante LA CUCINA DEL SANTELLONE.

Per chi interessato sarà anche possibile la visita in cantina prevista con partenza alle ore 19.00. Per la visita serve la prenotazione da farsi via whatsapp al 327/2360730 o inviando una mail a prenota.aisbrescia@gmail.com

La visita in cantina necessita tassativamente della prenotazione è abbinata alla partecipazione alla cena e non ha nessun costo aggiuntivo

PER CHI INTENDE PRENOTARE LA PARTECIPAZIONE ALLA CENA ESTIVA, NEL MOMENTO DELLA RICHIESTA SERVE INVIARE LE SEGUENTI INFORMAZIONI

- **NOME E COGNOME DI CHI PARTECIPA**
- **INDICARE EVENTUALI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI**
- **INDICARE PREFERENZE PER IL POSIZIONAMENTO AI TAVOLI**
- **INDICARE SE LA SCELTA DEL SECONDO PIATTO E' PER IL PESCE O PER LA CARNE**

- **CONTRIBUTO SOCIO IN REGOLA CON LA QUOTA ASSOCIATIVA 2021 € 75,00**

- **CONTRIBUTO ACCOMPAGNATORE NON SOCIO € 85,00**

La sistemazione ai tavoli sarà gestita in funzione del numero possibile per ogni tavolo, in funzione e con riferimento alla normativa vigente al momento dello svolgimento della cena.

SI ACCETTANO PRENOTAZIONI SOLO SE CONFERMATE CON BONIFICO A SALDO DELL'IMPORTO INDICATO

- **POSTI DISPONIBILI 80/90**
- **ACCREDITO OSPITI DALLE 20,00 ALLE 20,30**

LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO

Menù cena d'estate in Cantina da Villa

Benvenuto con Franciacorta Emozione brut 2015 grande formato

Servito al tavolo antipasto per tutti

- Sardine di lago in carpione e polenta
- tartare di trota di lago e zenzero
- culatta dolce dei colli con giardiniera

ABBINIAMO : Mon Satèn Franciacorta Brut Millesimato 2016

Servito al tavolo primo piatto per tutti

- Risotto con zucchina romanesca, pomodoro verde e melone

ABBINIAMO: Extra Blu Franciacorta Extra Brut Millesimato 2015

Servito al tavolo un secondo piatto a scelta del partecipante

- Filetto di salmerino alle erbe fini con caponata di verdure

ABBINIAMO: Cuvette Franciacorta Brut Millesimato 2015

oppure in alternativa

- lombata di scottona alla brace con patate al forno

ABBINIAMO: Querqus Sebino Merlot 2015

Dolce servito al tavolo per tutti

- Frolla, cioccolato bianco, sorbetto al Franciacorta

ABBINIAMO: Briollette Demisec s.a.

Piccola pasticceria secca

Caffè