



FESTA SOCIALE 2003

**Sabato 15 febbraio 2003
ore 20.00**

INVITO



**Nell' atmosfera liberty del
Casinò Municipale di San Pellegrino Terme
Via B. Villa, 16 - tel 0345-21404**

Programma

Cena di gala

I patron Gabriele e Katia Calvi con il loro staff propongono il seguente:

menù

Gran buffet d' accoglienza

Culatello di Zibello con patè di fegato d' oca
Gras pistà con polenta e involtini di radicchio

Riso Carnaroli con erbe selvatiche di montagna e Bitto
Ravioloni con ragout d' anatra e finferli

Battuta di filetto all' aceto balsamico e mostarda di frutta

Degustazione di formaggi delle valli bergamasche

Scrigno di mandorle con gelato artigianale e frutta di stagione

Caffè e tartufi

La Cantina propone:

Spumante Brut metodo classico 2002
Az. Agr. Tenuta degli Angeli

Vigna Bosco Alto 2000 – Az. Agr. Ricci Curbastro

Sangiovese di Romagna 2000
Colli di Faenza – Col di Mora

Franciacorta docg demi-sèc spumante
Az. Agr. Ricci Curbastro

La serata avrà come tema:

Carnevale di San Valentino

Si esibiranno:

Franz Cancelli e le sue maschere

Il tenore **Sebastiano Azzaro** e il soprano **Giuseppina Colombi**, accompagnati dai maestri **Giorgio Zambonini**, **Andrea Camilleri** e **Luigi Ripamonti**

e poi...

Intrattenimento danzante fino alle ore piccole

Ricordando che per i soci iscritti il costo della serata è compreso nella quota associativa 2002, si comunica che per eventuali ospiti, familiari ed amici il costo è fissato in **€. 75,00 per persona**

Si comunica inoltre che per motivi organizzativi è obbligatoria la prenotazione (sia per i soci che per gli ospiti) **entro e non oltre il 10.2.2003** in segreteria (sig.ra Annita Poletti) ai numeri

035-894756 035-894677
338-1516891

La realizzazione di questa manifestazione è resa possibile grazie agli Sponsors:

SANTINI GIUSEPPE SPA
VINICOLA MARTINELLI SNC.

e con il patrocinio di
LOMBARDIA A TAVOLA