

Come vi èstato

anticipato da Piero Serani via mail eccoci di nuovo pronti per un altroincontro, come di consueto, prima del cambio dell'ora legale che inevitabilmenteaccorcia le giornate.

Visto l'apprezzamento che ci hanno fatto per la scelta del locale, ritorniamodunque alla Chioccia d'Oro venerdì 25 Ottobre prossimo dalle ore 12:30 in poiper stare un po' insieme e gustare questo

Menù Aperitivi in giardino Antipasti misti

Risotto di Zucca Tagliolini ai Funghi

Costolette di Maiale (Rosticciana) Petto di pollo con dadolini di limone con pomodori e aromi Tagliata Contorni di verdure

> Tiramisù o Torta della nonna Caffè e Digestivo vini bianco e rosso della casa

> > Prezzo 25 00 €

N.B. Per i Vegetariani non ci sono problemi abbiamo concordato un menu alternativo

Coloro che vogliono partecipare potranno dare conferma a Serani Piero (0187-674724 – 338 882 4257), Cavanna Andrea (328 098 6669), Della Maggiora Roberto (0187-934 575 – 347 582 3864) oppure ai cellulari o rispondendo alla E-mail di Piero Serani o alla casella di posta del sito admin@isaclantici.it ma non oltre il giorno 24-Ottobre-2013.

