



Associazione "Amici Oratorio San Mauro" ONLUS
c/o Centro Giovanile San Salvatore Via Folla di Sopra, n. 50 - 27100 Pavia
C.F. n. 96039170186 sito web: www.sanmauropavia.it e-mail: amici.sanmauro@sanmauropavia.it

Pavia, 21.10.2008

Cari amici,

abbiamo deciso di organizzare per **domenica 16 novembre p.v.** la gita autunnale di carattere eno - gastronomico con meta il cunese e l'astigiano (Santo Stefano Belbo, paese natale di Cesare Pavese, ed Asti).

Troverete, sul retro di questa pagina, il programma dettagliato della giornata, il menù e l'elenco degli amici a cui comunicare l'eventuale adesione che, per motivi organizzativi, dovrà essere fatta **entro e non oltre sabato 8 novembre p.v.**

Si riportano alcune informazioni:

- la gita si effettuerà se sarà raggiunto un **minimo di 40 adesioni** e la partecipazione è aperta anche a familiari, amici e conoscenti;
- saranno accettate un **massimo di 54 adesioni** in base all'ordine di prenotazione;
- all'atto dell'adesione è necessario il versamento di una **quota di anticipo di euro 10,00**;
- **la quota di partecipazione è fissata in euro 50,00** (comprensiva del viaggio e del pranzo);
- per la **S. Messa** si consiglia di partecipare a quella **prefestiva**.

Con la speranza che l'iniziativa venga accolta con interesse, ricordo ancora di comunicare la propria adesione entro e non oltre la data di **sabato 8 novembre p.v.**

Cordiali saluti.

IL PRESIDENTE
Adriano Marson

PROGRAMMA GITA DEL 16 NOVEMBRE

- ore 8,30 ritrovo (piazzale Basilica SS. Salvatore);**
ore 8.45 partenza con pullman gran turismo Migliavacca;
ore 10,30 arrivo a Santo Stefano Belbo (CN) e visita alle Cantine Capetta;
ore 13.00 pranzo presso il "Ristorante Stazione" di Santo Stefano Belbo;
ore 15.45 partenza per Asti;
ore 16,45 arrivo ad Asti e visita libera al centro storico ove dall'alba al tramonto si svolge la "Fiera Regionale del Tartufo";
ore 19.00 ritrovo e partenza per Pavia;
Arrivo a Pavia previsto per le ore 20.30 circa.

MENU' "Ristorante Stazione" Santo Stefano Belbo (CN)

Bisecon e mouss di prosciutto cotto al tartufo
Foglioline di carne cruda all'albese
Sufflè di Cardi Gobbi di Nizza con fonduta

Raviolini del plin al burro e salvia
Tajrin ai funghi porcini

Brasato al barolo
Coniglio nostrano in porchetta al forno
Verdure miste di stagione

Bunet della nonna – Mattone – Panna cotta

Vini: Cortese del Monferrato – Dolcetto selezione Il Palio – Moscato
Acqua minerale
Caffè espresso

N.B.: il tartufo bianco d'Alba viene servito a peso in funzione del prezzo del giorno. Chi è interessato all'aggiunta di tartufo in qualche portata si ricordi che dovrà pagarselo a parte.