

Domenica 12 febbraio 2012 ore 12.30

CARNEVALE

Hotel Excelsior la Fonte

Portonovo—An

menu

Aperitivo Cocktail :

Coppa di testa con rustici caldi

Salame lardellato

Frescarelli al prosciutto in barchetta di bamboo

Pizza con grasselli

Crostini con tartar di cavolfiori e ciauscolo

A Tavola:

Vincisgrassi (l'antica ricetta di Antonio Nebbia)

Gnocchi di patate con ragù e bocconcini di papera

Stinchetto di lattonzolo al finocchio selvatico

con patate aglio e rosmarino

Coniglio farcito alla domate con salsiccia piccante

alla cipolla ed erbe di campo straginate

Zuppa inglese e Turchetto al mistrà Varnelli

"BACHERO " VERDICCHIO DOC

CLASSICO SUPERIORE

"ROSSO CONERO DOC "PONTELUNGO "

PONTEMAGNO.

BRUT DI VERDICCHIO "7 NOTE"

TEATRO DEL VINO

ORE 17.00

Buffet delle delizie di Carnevale

Frappe, Zeppole, Castagnole, Cicerchiata, Arancini

Bibite assortite e Spumante Dolce

Musica dal vivo con

Akkadueò Livemusic

Care amiche e cari amici,

sabato 25 gennaio alle h. 18,30 è convocata, in

prima convocazione, l'Assemblea dei Soci

ed, in seconda convocazione

domenica 26 febbraio 2012, alle h.16,00,

Hotel Excelsior la Fonte- Portonovo- An, con il

seguito ordine del giorno:

1. Relazione del Presidente sullo stato dell'Associazione, le attività, riflessioni e prospettive.
2. Nomina del Consiglio Direttivo ed a seguire nomina Presidente, Vice Presidente, Segretario e Tesoriere ed eventuali incarichi professionali;
3. Varie ed eventuali.

***Vista l'importanza dell'incontro si
raccomanda la presenza e la
puntualità.***

I soci potranno prenotare i pranzi organizzati entro i 3 giorni precedenti la data programmata.

Il costo di ciascun pranzo è di 35 euro per i soci e di 40 euro per eventuali ospiti che i soci, se lo desiderano, potranno invitare.

**E' necessaria la prenotazione
telefonando al segretario**

Gilberto Graziosi (cell. 335-1303495)

**o tramite email
info@accademiadellostoccafisso.com.**

Domenica 26 febbraio 2012 ore 12.30

ASSEMBLEA DEI SOCI

Hotel Excelsior la Fonte

Portonovo—An

menu

Antipasto:

Rollatina di spinosini , baccalà e mascarpone al profumo di ginepro con insalatina di soncino e rucola in citronette all'arancio

Risotto Carnaroli mantecato al bianco di baccalà con cimette di rape e capperi

Mezzemaniche di Giovanni Perna con fagioli borlotti e ragù con scaglie di Stocco

Stoccafisso all'Anconetana e piccolo pinzimonio all'olio profumato al limone

Dessert: semifreddo al torroncino con crema calda

Vini **Azienda Agricola Cameli
Offida Pecorino D.O.C.**

Rosso Piceno D.O.C.

e Spumanti - Caffè

la preparazione dei piatti è affidata agli Chef Adino Messi, Paolo Antinori e Renato Lucarini

Ore 16.00

ASSEMBLEA DEI SOCI

e per le

Signore ed Ospiti....

....BURRACO "in famiglia"

Ancona, 27 gennaio 2012

Questa lettera è stata inviata secondo un elenco storico di iscrizione all'accademia dello stoccafisso.

Coloro che entro il 26 febbraio 2012 non saranno in regola con l'iscrizione non riceveranno più corrispondenza.

Invitiamo inoltre di servirsi della posta email

info@accademiadellostoccafisso.com per comunicazioni e per ricevere info.

Hanno diritto di partecipazione all'Assemblea i soci in regola con l'iscrizione che sarà possibile rinnovare prima dell'incontro.

Le prenotazioni scadranno il 9 febbraio per il pranzo di CARNEVALE ed il 23 febbraio per il pranzo dell'ASSEMBLEA DEI SOCI.

I Soci potranno partecipare comunque all'Assemblea dei Soci senza la prenotazione al pranzo organizzato per l'occasione.

Il Vice Presidente

Pietro Recchi



Musica dal vivo con Akkadueò Livemusic

Per il CARNEVALE un menu della tradizione anconetana e saranno gradite le maschere.



PRENOTA il TUO TAVOLO per tempo

**Azienda Agricola Cameli Irene
ROSSO PICENO D.O.C CONTE
GAICO OFFIDA PECORINO
per gli abbinamenti stoccafisso
del 26 febbraio**

**12 febbraio
CARNEVALE
pranzo e
pomeriggio
danzante**

**26 febbraio
ASSEMBLEA
SOCI
pranzo
e...BURRACO**

