

Cena Sociale

9 Ottobre 2014

Menu

Antipasti

Insalata di mare

Polpo alla diavola

Zuppa di cozze e arselle

Champignon rucola e grana

Mustela con cuori di sedano

*

Primo

Crespelle con ricotta e spinaci

Trofie con gamberetti e zucchine

*

Secondo

Pesce in bellavista con la saletta al vermentino e pomodorini

Verdure alla griglia

Sorbetto al limone

Arrosto di vitella al forno

Tortino di patate alla rustica

*

Dessert

Semifreddo al kiwi

Vegetariano

Antipasto

Insalata di farro e verdure al vapore

*

Primo

Cannolo di crespelle ricotta e spinaci

*

Secondo

Tortino agli asparagi

Verdure grigliate al pesto di basilico

*

Dessert

Semifreddo al kiwi

Bevande

Acqua minerale

Vini: Costamolino (vermentino, bianco, Cantine Argiolas)

Rocca Rubia (carignano, rosso, Cantina di Santadi)

Caffè

Liquori: Mirto, Limoncello (liquori sardi)

EVN SYMPOSIUM 2014

12th European VLBI Network Symposium & Users Meeting



Social Dinner October 9th, 2014

Menu

Appetizers

Seafood salad

Spicy octopus

Mussels soup

Mushrooms, rocket salad and grana cheese

Pork loin with celery hearts

*

First Course

Thin pancake filled with ricotta cheese and spinach

Fresh pasta with shrimps and zucchini

*

Second Course

Grilled fish in display with vermentino sauce and tomatoes

Grilled vegetables

Lemon sorbet

Roasted veal from the oven

Small potato tart country style

*

Dessert

Ice cream like sweet with kiwi

Vegetarian

Appetizers

Spelt and vegetables salad

*

First Course

Rolled pancake filled with ricotta cheese and spinach

*

Second Course

Small asparagus tart

Grilled vegetables with pesto

*

Dessert

Ice cream like sweet with kiwi

Bevarages

Mineral water

Wines: Costamolino (vermentino, white, Argiolas winery)

Rocca Rubia (carignano, red, Santadi winery)

Espresso Coffee

Liqueurs: Mirto, Limoncello (Sardinian liqueurs)