



“PRANZO DI NATALE 2022”

Villa MARTINELLI
Mapello (BG)

Domenica 27 novembre 2022

Caro Socio,

come già anticipato in una precedente e-mail, anche quest’anno il MAMS organizza un momento di incontro affinché i Soci possano scambiarsi gli auguri di Natale e possano rinsaldare la loro amicizia nel nome della comune passione.

Ci incontreremo nella Villa Martinelli, sita in Mapello (BG), località Cà Rossa inrocio via G. Marconi / via T. Tasso tel. 324 8057368 oppure 347 0793478, che sarà completamente riservata ai soci del **M.A.M.S.**

Qualche cenno storico e qualche foto sulla villa.

Voluta dal tenore Giovanni Martinelli, protagonista dei palcoscenici teatrali internazionali nella prima metà del '900, la villa è **uno degli apici del liberty lombardo**: finemente restaurata, preserva il fascino storico delle decorazioni della belle époque, grazie a sontuosi camini storici e a una prestigiosa biblioteca in legno tuttora utilizzabile.

Alla struttura originale, perfettamente conservata, si abbinano **complementi dal design elegante**, in un gioco di stili capace di essere al tempo stesso avvolgente e leggero. Un carattere ineguagliabile, per una location capace di offrire un'atmosfera raffinata, calda e vibrante a ciascun evento.





Continuando la tradizione degli ultimi anni, abbiamo pensato ad un pranzo in un luogo esclusivo al fine di poter passare più tempo insieme e ad una struttura che, ospitandoci, ci desse la possibilità, per chi lo volesse e se il tempo lo permetterà, di fare una passeggiata, magari assieme ad un amico con il quale si condivide la passione per le auto d'epoca ma con il quale si parla poco presi dalle attività quotidiane.

A tal proposito **l'arrivo è libero e dalle ore 11** in avanti si potrà accedere alla struttura in attesa dell'**inizio del pranzo fissato per le 12,45**. Potremo trattenerci fino alle ore 18,00, avendo tutti gli spazi in uso esclusivo.

Se, come spero, verrai con il tuo veicolo storico potrai parcheggiare nei viali riservati intorno alla villa. Solo per motivi di spazio, se verrai con la macchina moderna, dovrai parcheggiare nell'ampio parcheggio che dista circa 150 metri dalla villa dal quale è previsto un servizio navetta.

La quota di partecipazione è fissata, grazie al generoso contributo dell'associazione, in **euro 70 a persona** ed andrà versata al segretario in busta chiusa prima del pranzo o previo bonifico **intestato a Monza Auto Moto Storiche - Banca: CREDIT AGRICOLE Sede di Monza - IBAN: IT 53 W 0521 6204 04 0000 0000 4364**; in quest'ultimo caso sarà necessario inviare la contabile del bonifico agli stessi indirizzi di posta elettronica sotto indicati per la prenotazione.

Se sei interessato chiama Francesco al 393.6945415 o scrivi una e-mail all'indirizzo di posta elettronica: manifestazioni@monzaautomotostoriche.it o f.sciarrone@alice.it entro giovedì 24 novembre, indicando **le persone partecipanti (signori e/o signore), il numero di un cellulare di riferimento ed eventuali intolleranze alimentari, e, se verrai con il tuo mezzo storico, dovrai indicare marca e modello e l'anno della sua immatricolazione.**

Solo se verrai con il tuo veicolo d'epoca, la partecipazione al pranzo darà diritto a 20 punti validi per il campionato sociale 2022 moltiplicati per un coefficiente di anzianità (es: veicolo del 1961 = 20 x 1,5 = 30 punti). Ai precedenti punti verranno sommati ulteriori 10 punti per ogni persona che inviterai.





MENU'

Accoglienza con acqua e caffè

Dalle 12,45

Aperitivo di Benvenuto

FOCACCIA GENOVESE

GRISSINI ARTIGIANALI

SFOGLIATINE SPEZiate

PANE IN CASSETTA VARIEGATO SPINACI E ZAFFERANO

PAGNOTTA CASERECCIA A LIEVITAZIONE NATURALE CON GRANI
ANTICHI

Dal casaro

PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI

FORMAGGIO TIPICO BRANZI

BOCCONCINI DI BUFALA

PECORINO SARDO STAGIONATO

Dal salumiere

FIOCCO DI CULATELLO

COPPA PIACENTINA

SALAME DI VARZI

MORTADELLA

Il fritto

TEMPURA DI ORTAGGI

FIORI ED ERBE

MONDEGHILI CON MAIO ALLE RAPE ROSSE AFFUMICATA

GNOCCHO FRITTO TRADIZIONALE

Dal paiolo

POLENTA TRADIZIONALE ACCOMPAGNATA DA:

FUNGHI IN UMIDO

BACCALA' MANTECATO

SALSICCIA CON CIPOLLE ROSSE

MOSCARDINI IN UMIDO

Dal mare

TARTARE DI TONNO ROSSO CON CORALLO AL NERO DI SEPPIA E
SALSA WASABI

GAMBERI CON CREMA DI AVOCADO E POMODORINI CONFIT

SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI CON SALSA ALLO YOGURT ED
ERBA CIPOLLINA



Primo

RISOTTO MANTECATO AL LIMONE CON GAMBERI ARROSTITI E
NOCCIOLE

Secondo

ALETTA DI VITELLO CON CARCIOFO E PATATE DOLCI ARROSTITE

Dolce

TORTA CHANTILLY CON FRUTTI ROSSI
CAFFE' E CORREZIONI

Accompagnato da:

ACQUA NATURALE E GASSATA
VINO BIANCO SOLE DEL MATTINO
VINO ROSSO BUTTAFUOCO
MOSCATO PER IL DESSERT

Il menù concordato potrebbe subire variazioni in caso di difficoltà di approvvigionamento di qualche ingrediente necessario alla confezione del piatto.

SI PREGA DI SEGNALARE EVENTUALI INTOLLERANZE ALIMENTARI
AL MOMENTO DELLA ISCRIZIONE

La Segreteria
Francesco Sciarrone