



SOVRANO E NOBILISSIMO ORDINE DELL'AMARONE E DEL RECIOTO

Sant' Ambrogio di Valpolicella 23 ottobre 2025

Gentilissime Dame e Cari Cavalieri

Come è consuetudine nel nostro programma

Domenica 23 Novembre 2025

celebreremo la

“FESTA dedicata alla DONNA “

Tale manifestazione è rivolta in particolare alle Neo-Dame Cavaliere nonché a quelle già insignite dell'Ordine ed a tutte le Signore che vorranno partecipare.

PROGRAMMA

- Ore 10.45** Ritrovo di tutti i partecipanti presso **Park Hotel di Villa Quaranta** ad Ospedaletto di Pescantina (Verona).
- Ore 11.00** **S. Messa** nella chiesetta di Villa Quaranta.
- Ore 11.45** **Cerimonia di Intronizzazione** delle nuove Dame Cavaliere.
- Ore 13.00** **Pranzo** presso **Villa Quaranta Park Hotel** – tel:045 6767300.
- Ore 16.00** **Brindisi di commiato.**

La quota di partecipazione è fissata in €. 70,00

Per organizzare nel modo migliore l'incontro, poiché la capienza del locale è limitata a 100 posti, si prega cortesemente di dare la vostra adesione con sollecitudine, telefonando ai numeri:

340 3892839- 0456861449 - email snodar@libero.it

Chi non ha ancora provveduto al versamento della quota sociale per l'anno in corso lo può effettuare durante la festa, presso la segreteria dello S.N.O.D.A.R. Oppure presso Valpolicella Benaco Banca Credito Cooperativo di Marano (VR) - Filiale di S. Pietro In Cariano – Coordinate Bancarie IBAN: IT 66 T 083 1559 8100 0000 0000 576.
BIC o SWIFT : CCRTIT2TE01

Vi aspettiamo a questa suggestiva manifestazione pregandovi di essere presenti con i paludamenti dell'Ordine.

Nell'attesa di incontrarVi, porgo a nome mio personale e di tutto il Consiglio dell'Ordine i più cordiali e sinceri saluti.

Gran Maestro
Arnaldo Semprebon



SOVRANO E NOBILISSIMO ORDINE DELL' AMARONE E DEL RECIOTO

LO SPARTITO DEL CONVIVIO

Bollicina di Benvenuto

ANTIPASTO

Baccalà in umido con polenta morbida

PRIMI PIATTI

Gnocchetti di patate alla crema di formaggi e tartufo nero della Lessinia

Risotto al vino Amarone della Valpolicella

SECONDO PIATTO :

Scamoncino di vitello con salsa al timo, patate al forno e verdure spadellate

DESSERT

Charlotte Russa

**Leggero pan di Spagna al cioccolato farcito con crema chantilly alla vaniglia
e gocce di cioccolato fondente**

Acqua, caffè

Vini selezione Tommasi:

Caseo pinot nero Brut

Lugana le Fornaci

Rafael Valpolicella Classico Superiore

Amarone classico della Valpolicella

Recioto della Valpolicella Classico