



Gita in Lomellina - 3 giugno 2012

- Ritrovo ore 8,15 a Legnano al parcheggio all'entrata autostrada.
- Partenza ore 8,30 in direzione di Magenta.
- Passare Arluno, Abbiategrasso e proseguire sulla SS 494 in direzione Vigevano,
- Dopo il ponte sul Ticino, sulla destra, in prossimità di una curva un cartello indica RISTORANTE L'ISOLA VERDE ove faremo una sosta di riordino.
- Proseguire sulla SS 494 in direzione MORTARA; ZEME e SARTIRANA CASTELLO.
- Arrivo previsto ore 10,30 davanti al castello.
- Partenza con guida per l'ABBAZIA DI BREME con visita guidata presso il particolare battistero e l'antica cripta.
- Rientro al castello con parcheggio delle auto nel cortile interno.
- Pranzo all'Agriturismo [LA CORTE GHIOTTA](#) (V. Menù allegato)
- Al termine del pranzo, visita guidata a [LA PILA](#), complesso edificato nel XVII secolo ed in origine adibito alla lavorazione del riso, con vari reperti di archeologia rurale ed industriale visibili nel Museo Contadino.
- A conclusione della giornata, visita guidata al castello di Sartirana con numerose sale dedicate a varie esposizioni (argenteria, vestiti dell'epoca ecc.)
- Partenza ore 17,00 con percorso alternativo, sulle strade delle risaie.
- Prendere per Campalestro, Garlasco, Ponte di barche sul Ticino, Bereguardo, Motta Visconti, Morimondo, Abbiategrasso, Arluno, Legnano.
- Arrivo previsto ore 19.30

Percorso complessivo: 200 Km circa

Costo: pranzo 30.00 €; visita guidata alla Pila ed al Castello di Sartirana 7.00 €

Si pregano gli interessati di confermare, entro il 24 maggio, con una mail alla nostra casella di posta elettronica (segreteria@ruotestorichelainatesi.it) oppure direttamente all'organizzatore: MASSIMO CERIANI (348-2409700)

BUON DIVERTIMENTO!



MENU'

ALLEGRO APERITIVO IN CAMPAGNA A BUFFET

Bruschette al pomodoro condito, verdure in pastella, frittatina di cipolle, torta salata ecc. il tutto accompagnato da sangria nostrana, cocktail a base di frutta alcolici e non, e bibite varie

PRIMI

Risotto allo spek zucchine e zafferano
Pasta con melanzane pomodoro e formaggio

SECONDI

Cosciotto di maiale al forno cotto nel Pinot
Tagliata di vitello con rucola, pomodorini e scaglie di grana
Contorno di patatine

DESSERT

Fragole o Pesche con gelato
(secondo disponibilità stagionale)

VINO

Bonarda vivace dell'Oltrepò Pavese
Riesling Italice dell'Oltrepò Pavese

Caffè e Digestivi della casa a volontà