

Cena al Ristorante InGalera – Gruppo carcere

21 giugno 2023

Mercoledì 21 giugno 2023, per salutarci prima dell'estate, ci siamo ritrovati per una nuova iniziativa: "Cena InGalera", un'occasione informale, ma molto significativa, per stare insieme tra volontari e familiari che – in tanti modi diversi – camminano con il Gruppo Carcere.

Il *Ristorante InGalera* di Bollate, rinomato non solo per la location ma anche per la qualità dei piatti preparati, rappresenta un modo concreto per aiutare nei fatti, offrendo possibilità di lavoro e di acquisizione di nuove competenze anche a coloro che certo non avrebbero pensato di poter occuparsi della cucina o dell'accoglienza dei clienti in sala.

Eravamo in 15 e, tra chiacchiere e qualche battuta, la serata è diventata subito un momento di conoscenza reciproca e di "rete": perché anche questi incontri, fuori dalle attività ordinarie, aiutano a fare comunità e a sostenere con più forza l'impegno di ciascuno.

Abbiamo trovato un ambiente accogliente e un servizio davvero cordiale (con qualche piccola incertezza, molto comprensibile). Per i gruppi è prevista la scelta anticipata tra menù di carne e menù di pesce: noi abbiamo scelto la carne. Una scelta azzeccata: piatti molto buoni, porzioni abbondanti e un costo complessivamente adeguato.

La nostra serata è stata davvero molto piacevole: il tempo è volato e infatti siamo stati tra gli ultimi a lasciare il locale.

Per noi del Gruppo Carcere questa cena è stato un bel momento di confronto e di condivisione con tante domande, qualche dubbio e nuove idee.

Per chi si è incuriosito, questa esperienza ci porta a suggerire volentieri un ristorante di qualità, da provare in coppia o con amici, e facilmente raggiungibile in auto, con ampio parcheggio.

A presto

Gruppo Carcere



Un percorso di degustazione di sapori e profumi per apprezzare in quantità e modalità equilibrata le proposte della nostra cucina.

MENU CARNE

PARMIGIANA FREDDA: CARPACCIO DI MELANZANA E POMODORO CAMONE, STRACCIATELLA E MENTUCCIA

RISOTTO ALLA SENAPE DI DIGIONE E QUAGLIA

ENTRECOTE DI BLONDE D'AQUITAINE CON CHIMICHURRY ROSSO E VERDE CREMOSO MASCARPONE E CAFFÈ'

il Menù comprende acqua, vino della nostra selezione, e caffè €60.00

MENU PESCE

GAMBERI ANNI '80

RISOTTO AL POMPELMO ROSA, CARPACCIO DI CAPASANTA, SPUMA AL FINOCCHIO

MERLUZZO CARBONARO CON PIL PIL DI POMODORO CONFIT E CUCUNCI

GELATO MANGO E MARACUJA

il Menù comprende acqua, vino della nostra selezione, e caffè €70.00

I banchetti vengono proposti dal mercoledì al sabato e occorre sceglierne un menù e uno soltanto per tutti i componenti

Inviare email confermando la prenotazione, il menù scelto ed il numero degli ospiti previsti 15giorni prima dell'evento.

il minimo garantito comunque dovuto sarà del 90% degli ospiti previsti all'atto della prenotazione, si raccomanda di comunicare anticipatamente eventuali intolleranze e allergie.

All'atto della prenotazione viene richiesta una caparra del 50% del totale previsto

BANCA INTESA SAN PAOLO

Sede Legale: piazza Paolo Ferrari, 10 - 20121 Milano

CONTO ORDINARIO

c/c bancario n. 69201

IBAN: IT67 W030 6909 6061 0000 0069 201

intestato a :abc la sapienza in tavola coop. soc. ONLUS via Cristina Belgioioso 120 - 20157 Milano
comunicare avvenuto bonifico a ristoranteingalerabollate@gmail.com inviando contabile