



# RUOTE NELLA STORIA

VERBANO CUSIO OSSOLA



**BAVENO - STRESA (VB)**

DOMENICA 7 LUGLIO 2024



# RUOTE NELLA STORIA

**BAVENO - STRESA (VB)**

**DOMENICA 7 LUGLIO 2024**

## Programma:

- ore 8.30 – 9.00 Registrazione presenza presso gazebo ACI Storico all'imbarcadero di Stresa
- ore 9.00 – 9.45 Esposizione auto
- ore 9.45 Partenza per San Carlo Borromeo
- ore 10.45 Arrivo a San Carlo Borromeo, sosta per le fotografie
- ore 11.45 Partenza per Baveno (Piazza G. Matteotti) per parcheggio autovetture
- ore 12.00 Imbarco presso imbarcadero di Baveno con destinazione Isola Pescatori
- ore 12.00 Aperitivo presso Ristorante
- ore 13.30 Pranzo presso Ristorante
- ore 15.30 Premiazione per tutti i partecipanti



**sara**  
ti assicura



[www.vco.aci.it](http://www.vco.aci.it)



### Modalità di partecipazione

La manifestazione è **riservata ai soci ACI**. I soci dovranno inviare la scheda d'iscrizione **entro mercoledì 3 luglio 2024**, alla segreteria dell'Automobile Club Verbano Cusio Ossola all'indirizzo [automobileclub@vco.aci.it](mailto:automobileclub@vco.aci.it) unitamente alla copia del bonifico per le seguenti quote:

Iscrizione autovettura: **€ 65,00** (è valido come Socio ACI anche l'eventuale accompagnatore)

Pranzo presso Ristorante Italia Isola Pescatori: **gratuito** per i conducenti; **€ 60,00** per ogni accompagnatore (bambini € 25,00)

Tessera ACI Storico: **€ 20,00** scontata anziché € 35,00 (per chi vuole partecipare ma non è socio c'è la possibilità di sottoscrivere una tessera in fase di iscrizione)

Le quote sono comprensive del trasporto sull'Isola Pescatori.

Indicare sulla scheda di iscrizione la scelta del menù (carne o pesce) pubblicati sul sito [www.vco.aci.it](http://www.vco.aci.it).

Il bonifico comprensivo di tutte le quote va effettuato a favore dell'AC VCO con la causale **"Iscrizione Ruote nella Storia 2024"** sul seguente **IBAN: IT 06 V 06230 45362 0000 35945172**.

È anche possibile consegnare la scheda di iscrizione con le quote presso l'ufficio in Regione Nosere 4 a Domodossola.

La scheda di iscrizione, il programma e i menù sono disponibili sul sito [www.vco.aci.it](http://www.vco.aci.it) alla pagina iniziale.

Per informazioni e chiarimenti contattare l'AC VCO al n. 0324.242008



### **Modalità di partecipazione**

La manifestazione è **riservata ai soci ACI**. I soci dovranno inviare la scheda d'iscrizione **entro mercoledì 3 luglio 2024**, alla segreteria dell'Automobile Club Verbano Cusio Ossola all'indirizzo [automobileclub@vco.aci.it](mailto:automobileclub@vco.aci.it) unitamente alla copia del bonifico per le seguenti quote:

Iscrizione autovettura: **€ 65,00** (è valido come Socio ACI anche l'eventuale accompagnatore)

Pranzo presso Ristorante Italia Isola Pescatori: **gratuito** per i conducenti; **€ 60,00** per ogni accompagnatore (bambini € 25,00)

Tessera ACI Storico: **€ 20,00** scontata anziché € 35,00 (per chi vuole partecipare ma non è socio c'è la possibilità di sottoscrivere una tessera in fase di iscrizione)

Le quote sono comprensive del trasporto sull'Isola Pescatori.

Indicare sulla scheda di iscrizione la scelta del menù (carne o pesce) pubblicati sul sito [www.vco.aci.it](http://www.vco.aci.it).

Il bonifico comprensivo di tutte le quote va effettuato a favore dell'AC VCO con la causale **"Iscrizione Ruote nella Storia 2024"** sul seguente **IBAN: IT 06 V 06230 45362 0000 35945172**.

È anche possibile consegnare la scheda di iscrizione con le quote presso l'ufficio in Regione Nosere 4 a Domodossola.

La scheda di iscrizione, il programma e i menù sono disponibili sul sito [www.vco.aci.it](http://www.vco.aci.it) alla pagina iniziale.

Per informazioni e chiarimenti contattare l'AC VCO al n. 0324.242008

## **MENU' PESCE**

### **ANTIPASTO**

(ROTOLINO DI LAVARELLO MARINATO CON SALSA TARTARA, FILETTO DI SALMERINO ALLA LIONESE, FILETTO DI COREGONE ALL'AGRODOLCE, FILETTINI DI PESCE IN CARPIONE)

### **BIS DI PRIMI PIATTI**

RISOTTO ALLA BORROMEA CON PESCE DI LAGO  
RAVIOLI DI PESCE CON POMODORO FRESCO ED ERBA CIPOLLINA

### **SECONDO PIATTO**

FILETTO DI PESCE (pescato del giorno) COTTO ALLA PIASTRA CONDITO CON GOCCE DI SALSA PIEMONTESE

### **CONTORNO**

VERDURA MISTA DI STAGIONE

### **DOLCE**

TORTA AL LIMONE

## **MENU' CARNE**

### **ANTIPASTO**

PROSCIUTTO CRUDO DELLA VAL VIGEZZO CON TOMA

### **BIS DI PRIMI PIATTI**

RISOTTO LIMONE E ROSMARINO  
RAVIOLI DEL PLIN CON SALSA DI ARROSTO

### **SECONDO PIATTO**

NOCE DI VITELLO ARROSTO

### **CONTORNO**

VERDURA MISTA DI STAGIONE

### **DOLCE**

TORTA AL LIMONE