



Associazione Italiana Giovani Avvocati
SEZIONE DI RAVENNA

Venerdì 01 luglio 2016, dalle ore 17.00

Presso Relais Villa Abbondanzi
via Emilia Ponente 23, Faenza

Incontro di formazione professionale obbligatoria sul tema

**La Riforma Costituzionale:
analisi critica e profili giuridici**

Presiede e modera

Prof. Avv. Michele Angelo Lupoi

Professore associato confermato e Coordinatore C.D.L.M. in Giurisprudenza - Ravenna
Relatori

Prof. Tomaso Francesco Giupponi

Professore ordinario di Diritto Costituzionale presso l'Università degli Studi di Bologna

Prof. Michele Belletti

Professore associato di Diritto Costituzionale presso l'Università degli Studi di Bologna
(Evento accreditato dal Consiglio dell'Ordine degli Avvocati di Ravenna con 2 crediti.)

A seguire dalle 19.00 in avanti

Aperitivo – cena con DJ-set

Conferma della partecipazione da darsi entro il **termine del 26 giugno 2016 mediante email all'indirizzo : aiga.ravenna@gmail.com**

Indicare il proprio nome, cognome e ordine di appartenenza. L'avvenuta iscrizione sarà confermata tramite email. Non saranno possibili cancellazioni oltre la medesima data.



Costo dell'evento a persona € 35,00 (€ 25,00 per gli iscritti ad AIGA-Ravenna).

Il pagamento della quota potrà avvenire a mani oppure alle seguenti coordinate bancarie:

IBAN: IT 64 N 06270 13100 CC0000186965

Causale: Evento AIGA-RAVENNA 1 luglio 2016



FONDAZIONE
CASSA DI RISPARMIO
DI RAVENNA

SOLUZIONE PAGHE SRL

Adempimenti e servizi in materia di lavoro



Il tuo angelo custode, sempre

www.assicuraservizi.it

Assicurazioni a Ravenna



La Cassa

CASSA DI RISPARMIO
DI RAVENNA S.P.A.

Private e indipendente dal 1840



In collaborazione con Coop Alleanza 3.0.



Associazione Italiana Giovani Avvocati

SEZIONE DI RAVENNA

***APERITIVO – CENA con DJ SET
Presso Relais Villa Abbondanzi
Faenza***

Aperitivo alcolico ed analcolico con prosecco Val D'Oca, succhi di frutta ed acqua minerale

Piccoli tramezzini farciti

Rollatine di piadina rucola e squacquerone

Bocconcini di spianata alla tartara

Pecorino moliterno a scaglie

Mozzarelline

Pizzette

Involtini primavera

I panzerotti dorati al pomodoro e mozzarella

Il gnocco fritto

La piadina Romagnola

Olive all'ascolana

Angolo rustico di salumi selezionati

Mini rondeaux di maionese, con rapa rossa e scaglie di parmigiano

Bambù intrecciato con mini frittatine

Il tagliere di formaggi con miele e marmellate

Scaglie di grana

Salsiccia passita

Involtini di pasta fillo e verdure

La crema frita

Gli arancini di riso

Anelli di cipolla in tempura

Spiedini di bambù con naomi e fior di latte

Lo squacquerone

Bicchierini con maionese al wasabi e gambero rosa

Mignon di roast-beef, misticanza e scaglie di grana

Mignon di insalatina di vitello tonnato

Riso venere in agrodolce e calamari croccanti

Risottino bianco mantecato allo champagne

Bavarese alla vaniglia con salsa di fragole fresche