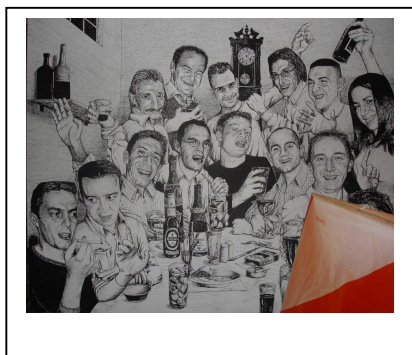


## ORIENTISTI A TAVOLA NEL CILENTO



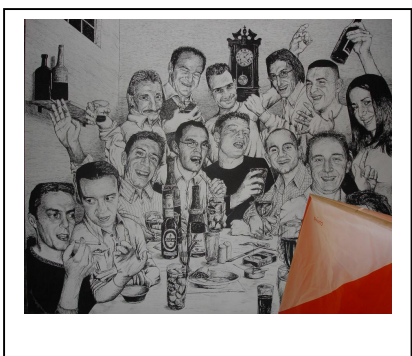
### **B&B Villa Trentova – AGROPOLI** **Sabato 7 Marzo 2018 ore 20.00/20.30 -**

Cucina tipica del Cilento

#### **Menu unico € 15,00 tutto compreso**

ANTIPASTO (affettati, mozzarella di bufala, verdure grigliate);  
GNOCCHETTI DI ZUCCA AL FORNO;  
DOLCE TIPICO; ACQUA; VINO; CAFFÈ

**Prenotare entro Giovedì 6 aprile** (Davide, 338.9058213, anche SMS specificando il ristorante ed il numero di persone)



### **Ristorante Il Porcino – CASTELCIVITA** **Sabato 7 o Domenica 8 Aprile** **Costo a persona € 15,00 (menu ricco)** **oppure € 20,00 (menu straricco)**

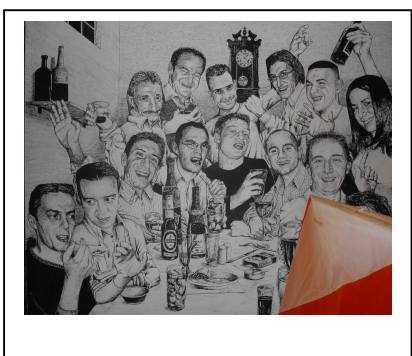
Cucina tipica

**Menu ricco (15,00 euro):** ANTIPASTO (prosciutto e mozzarella); CAVATELLI ALLA SORRENTINA; SCALOPPINA AI FUNGHI SCHAMPIGNON; INSALATA MISTA; AFFETTATO DI FRUTTA FRESCA; DOLCE TIPICO; ACQUA; VINO; CAFFÈ'.

**Menu straricco (20,00 euro):** ANTIPASTO PORCINO

(prosciutto, mozzarella di bufala, melanzane, fagioli con porcini, scamorza con porcini); PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI (o altro primo) GRIGLIATA DI CARNE (Vitello Maiale Salsiccia) PATATE AL FORNO; PATATE FRITTE DI MONTAGNA; AFFETTATO DI FRUTTA FRESCA; DOLCE TIPICO; ACQUA; VINO; CAFFÈ'.

**Prenotare entro Giovedì 6 aprile** (Davide, 338.9058213, anche SMS specificando il ristorante, numero di persone ed il menu scelto)



### **Ristorante Casa Civitas – GROTTI di CASTELCIVITA** **Domenica 8 Aprile, ore 13.30 - Costo a persona € 15,00** **(menu degustazione cavatelli)**

Azienda Agricola con cucina familiare

#### **Degustazione di Olio Extravergine di Oliva Casa Civitas**

CAVATELLI FATTI A MANO (conditi con il tradizionale sugo cilentano di salsiccia, melanzane e zucchine) OPPURE PENNE AI FUNGHI PORCINI;

SALSICCIA ALL'AGLIANICONE AL FORNO (salsiccia di Castelvita preparata con il vino locale Aglianicone cotta al

forno) O BRACIOLETTA DI NONNA PEPPA (bracioletta di vitello farcita con pane grattugiato, formaggio vaccino, pecorino, prezzemolo, aglio, pepe, legate e cotte in tegame con sugo bianco di verdure ed ortaggi); INSALATA VERDE O VERDURE GRIGLIATE; GELATO DI NOCI CON CONFETTURA DI FICHI (gelato artigianale alle noci guarnito con confettura extra di fichi di produzione della casa); ACQUA, VINO LOCALE, CAFFÈ (ALTRE BIBITE A PARTE)

**Prenotare entro Giovedì 6 aprile** (Davide, 338.9058213, anche SMS specificando il ristorante ed il numero di persone)