

AZIENDA AGRICOLA ED AGRITURISTICA "LA CANDINA DEL NONNO"

Via Nocelleto, 10 – Cesinali (AVELLINO)

info e prenotazioni: 0825666347 – 3387429462 – info@delnonno.it – www.delnonno.it

LA MAIALATA 2013! **Domenica 10 Febbraio 2013 ore 13:30**

€25,00/persona
menu ragazzi (fino a 15 anni) € 15,00/persona

MENU

- Aperitivo di benvenuto -

Nocciole tostate, crostini con ricotta,
crostini con purea di carne, peperoncino e pomodori secchi.

- Antipasto "Fantasia dell'Azienda" -

Dalle olive alle melanzana passando per i salumi e
le "marinate", dalla "verza affogata" alla "ricotta infornata".

- Primi -

'nfarinata

Polenta di granone con fagioli, cicoli e cotechino.

La Contadina

Maccaroncini con patate, funghi, provola e guanciale.

- Secondo -

Costatelle cotte in padella "nera" con contorno di Rape e Patate.

- Formaggio -

Pecorino di Bisaccia con confettura di Mele (Mela "Limongella" e "Milo Rosa").

- Dolci della Nonna -

'O Sfizio & Zeppole al cucchiaino

- Vini -

Sigillo

Spumante V.S.Q. - Del Nonno

Fiano

Fiano di Avellino 2012 - Del Nonno

Aglianico

D.O.C. Irpinia

Fervido

Irpinia I.G.T. - Fiano Passito - Del Nonno

- Liquori - Rosoli - Caffè -

MENU BAMBINI

Antipasto al piatto

Pasta al sugo

Cotoletta (di Maiale o di Vitello) con contorno di Patate

Dolce (Zeppola)

Nota Bene: disponibili anche menu per celiaci e vegetariani.
Informazioni al momento della prenotazione.

*Ringraziamo il nostro Fiduciario Lucio per averci rinnovato l'invito ad organizzare la MAIALATA, manifestazione diventata un appuntamento fisso per Slow Food Avellino e per la nostra Azienda. Di comune intesa abbiamo deciso di contenere il prezzo della manifestazione con offerta invariata. Sicuri di ripetere il successo delle scorse edizioni e di "coinvolgere" nuovi amici e soci, vi salutiamo cordialmente.
Rosalia e Mattia*

