

UNA GIORNATA IN BASILICATA TRA STORIA ED ALPACA NUOVA DATA



ASSOCIAZIONE
LAVORATORI
INTESA SANPAOLO

Iniziativa promossa dal CT Sud Est

SABATO 23 NOVEMBRE 2024

VISITA FATTORIA ALPACA – PRANZO – VISITA VENOSA

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE	Soci ordinari e beneficiari familiari*		Altri beneficiari
	Importo da inserire nella scheda online (al lordo del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C (al netto del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C
Adulti	€ 65,00	€ 35,00	€ 65,00
Bambini (dai 4 ai 12 anni)	€ 42,00	€ 12,00	€ 42,00

Bambini da 0 a 4 anni non compiuti GRATIS

*L'importo indicato nella scheda online di prenotazione è quello al lordo del contributo del CT.

L'importo di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente.

Una volta scaduto il termine di prenotazione, ovvero quando la pratica verrà confermata da parte della Segreteria Tecnica, non sarà più possibile stornarla e si procederà all'addebito dell'intera quota di partecipazione.

Link di riferimento per sito e posizione <https://basilicataalpaca.it/>

Programma

Ore 9.00 (circa): arrivo con mezzi propri – Visita alla Fattoria degli Alpaca. 15 persone max per gruppo, durata visita 1 ora.

Ore 12,00 (circa): Trasferimento libero presso **TENUTA CAVALLINA** (Genzano di Lucania - PZ) per pranzo.

Link sito ristorante:

<https://www.instagram.com/tenutacavallina/>

Ore 12,30 (circa): Pranzo (Menù dettagliato alla pagina successiva)

Ore 14,45 (circa): Trasferimento libero presso **VENOSA** per visita Scavi Archeologici e Castello Aragonese

Link di riferimento: <https://www.zirlio.it/servizi-turistici/visita-guidata-venosa/>

La quota comprende

- Visita guidata alla fattoria
- Visita guidata a Venosa con ingresso
- Assicurazione medico bagaglio
- Pranzo in ristorante tipico

La quota NON comprende

- Tutto quanto non indicato alla voce "La quota comprende"

Organizzazione Tecnica: 3A TOURS

UNA GIORNATA IN BASILICATA TRA STORIA ED ALPACA NUOVA DATA



**ASSOCIAZIONE
LAVORATORI
INTESA SANPAOLO**

MENU' BAMBINI: Cotto e Mozzarella – Orecchiette al Pomodoro – Cotoletta e Patatine

MENU' ADULTI

ANTIPASTO A PIATTO:

- Tagliere tipico lucano

Da condividere:

- Crostone di pane casereccio con cime di rapa, salsiccia e peperoni cruschi
- Parmigiana di melanzane
- crema di fave e cicoria

1 PRIMO A SCELTA:

- Orecchiette con crema di zucca, funghi porcini e taleggio

SECONDO A SCELTA:

- Arrosto di manzo con crema di castagne e contorno di patate

DOLCE:

- Crostata farcita con confettura di albicocche

Comprese bevande analcoliche, vino della casa, caffè e digestivo

ORGANIZZAZIONE TECNICA : 3A TOURS