

MENÙ

A PRANZO CON I VINI DI ALABAISTRA

Domenica 28 settembre 2025 - Ore 12.00

Via Monteuovolo 16/D - 83020 Cesinali (AV)

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE	Soci ordinari e beneficiari familiari*		Altri beneficiari
	Importo inserito 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	€ 50,00	€ 25,00	€ 50,00

L'INIZIATIVA È RIVOLTA AI SOLI SOCI MAGGIORENNI

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

Aperitivo: cocktail a base di vermouth e frutta fresca e Campania Fiano

Antipasti: Mozzarella cuor d'olio di bufala del Cilento, Ricottina di bufala con acini di Greco su foglia di vite, Frittata di cipolle rosse ed erbe spontanee, Crostino con melanzane arrosto e pomodorini freschi, Pomodori secchi sott'olio. **Vino:** Campania Greco

Primo piatto: Tegamino di fusilli irpini artigianali al pomodoro con pancetta e provola affumicata
Vino: Campania Falanghina

Secondo: Cinghiale al Carignano con polenta arrosto (in alternativa da dichiarare all'atto dell'adesione)
Maiale al Carignano con polenta arrosto
Vino: Achibera – Isola dei Nuraghi Carignano

Formaggi: Caciocavallo podolico, scaglie di pecorino sardo con marmellata di kumquat. **Vino:** Taurasi

Dolcetti artigianali, Liquore di mirto sardo e Limoncello, Pane di semola e pane integrale con lievito madre acqua naturale, acqua frizzante e caffè

La quota comprende:

Visita guidata all'azienda, pranzo in abbinamento con i vini prodotti in loco

La quota non comprende:

Trasporti, mance, extra e tutto quanto non indicato ne "La quota comprende"