



**06 GENNAIO**

# **LA DOMENICA** **del villaggio**

PRANZO E FATTORIA DIDATTICA

**SPECIALE BEFANA**

**IL MENU**



# MENU **Adulti**

## APERITIVO DI BENVENUTO

- **Finger food:** Riso venere, Mousse di ricotta al limone, Mozzarelline al pesto, Frittatine di verdure, Rollé di cotto, Tartine al prosciutto, Tartellette al formaggio, Girelle di provola
- Montanarine con pomodoro San Marzano, calzoncini e frittelline del nostro chef
- Prosecco e spritz \*

## ANTIPASTI

- Sfoglia ripiena di scarola e provola
- Mousse di ricotta su crema di basilico

## PRIMI

- Lasagna tirata a mano con ragù
- Risotto alla boscaiola

## SECONDO

- Braciola con pinoli e uva sultanina

## CONTORNO

- Patate sauté

## DOLCE

- Tiramisù dello chef

\*Ricorda di ritirare all'ingresso il tagliandino per poter usufruire del primo drink gratuito. I seguenti saranno a pagamento.

## BEVANDE INCLUSE

Acqua ■

1 bottiglia di vino ■  
*Kajanero Vestini Campagnano*  
ogni 3 persone

# MENU **Bambini**

## APERITIVO DI BENVENUTO

- Frittelline e croccchè

## PRIMO A SCELTA

- Gnocchetti o pennette al sugo

## SECONDO A SCELTA

- Cotoletta o hamburger con patatine

## DOLCE

- Panettone e strufoli

## L'ATELIER DELLE CALZE

- **Laboratorio 1 – La Calza della Befana**  
Creazione di una calza handmade in cartoncino, sagomata e decorata con velina colorata e dettagli naturali. La calza verrà poi riempita con semi e frutta secca per promuovere una merenda sana.
- **Laboratorio 2 – Il Mosaico della Scopa Magica**  
Decorazione della "scopa magica", simbolo di fortuna, con un mosaico creativo realizzato dai bambini.

