



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 sautée

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 crocchè

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 Scopina Magica**

Decorazione della "scopina magica", simbolo di fortuna, con un mosaico creativo realizzato dai bambini.

