

# Il menù della domenica

## A casa di Dionisio

Ceppaloni (Bn) **Portata Bio**  
**Polpettine di salsiccia  
rossa di Castelpoto**

1

Salsiccia di Castelpoto da maiali neri di razza casertana Fattoria Muccio, crema di piselli, peperoncino agrodolce, olio Evo Onna Rachele Bio Varietà Leccino Az. Zollo (San Leucio del Sannio). **Allergeni: glutine, uova**

8  
euro

## Palazzo Vittoli

Castelfranci (Av) **Portata Bio**  
**Caciocavallo impiccato  
3.0 e tartufo**

2

Pane arrostito di farina Bio Senatore Cappelli, caciocavallo podolico D&D, salsa di caciocavallo affumicato, pesto di porcini, olio Evo Bio aromatizzato alle erbe, carpaccio di tartufo nero Lenzi (Bagnoli Irpino), erbe, misticanza. **Allergeni: glutine, lattosio, uova**

8  
euro

## Osteria dei Briganti

Scampitella (Av) **Portata Bio**  
**Lagane e fagioli**

3

Fagioli Quarantini di Volturara Az. agricola Marra, lagane con farina di Saragolla Az. BioLu di Nadia Savino, olio Evo Marinese Bio di Francesco Pepe (Luogosano). **Allergeni: glutine, latte, uova, sedano**

8  
euro

## Ristorante Biffy

Ariano Irpino (Av) **Portata Bio**  
**Bruschettone 7 cereali**

4

Stracciatella di bufala, caviale di melanzana, pomodoro confit, acciughe del Cantabrico, basilico cristallizzato, olio Evo Bio Oleificio Tiso. **Allergeni: glutine, latte, pesce**

8  
euro

## N'Ata Luna

Grottaminarda (Av) **Portata Bio**  
**Terrina di pomodoro**

5

Terrina di pomodoro, spuma di caciocavallo, pomodoro essiccato, tuile di pomodoro, clorofilla di basilico, olio Evo Ravece Bio di Francesco Pepe (Luogosano). **Allergeni: latte**

Senza  
Glutine

8  
euro

## Armando

Flumeri (Av)  
**La genovese**

Chiedere  
opzione  
Senza  
Glutine

Sedani Bio Armando con genovese di vitello, cipolla ramata Az. agricola Il Rassecale. **Allergeni: glutine, lattosio, solfiti**

8  
euro

## Menù Bio

1 portata **Armando** +  
2 portate bio a scelta

20  
euro

## Antica Macelleria da Tony

Ariano Irpino (Av)

### Il panino della domenica

Chiedere  
opzione  
Senza  
Glutine

Wrap con straccetti di maiale locale marinato, mayo ai cruschi, cicoria ripassata. **Allergeni: glutine**  
*Può contenere latte, uova*

8  
euro

## Tagliere selezione Biofestival

Formaggi Az. Di Cecca (Calitri), Salumi Az. Ciarcia (Venticano)

8  
euro

## Biodessert di Francesca Ragazzo

Scampitella (Av)

### Cheesecake ai frutti rossi

Confettura Bio Az. Le Rosse di Bosco, ganache al caramello, ricotta Az. Mariconda (Vallata). **Allergeni: glutine, uova, latte, frutta a guscio**

6  
euro

## Choco Delice

Grottaminarda (Av)

### Choco Crepes

– **Crema di cioccolato spalmabile**

Bio Az. Amata Terra (Lioni)

– **Crema spalmabile al pistacchio**

Bio Ciokarrua (Modica)

**Allergeni: glutine, latte, uova, soia, frutta a guscio** *Può contenere senape, lupini*

4,5  
euro

## La Torronata

Grottaminarda (Av)

Senza  
Lattosio Senza  
Glutine

### Torrone

**Allergeni: uova, frutta a guscio**

2,5  
euro

## Cioccolata bio

3  
euro

## Gelato artigianale

3,5  
euro

## You Can

Avellino (Av)

Senza  
Glutine

### Delizia al limone Gluten Free

6  
euro

## Bevande

Calice vino  
selezione Biofestival  
5 euro

Calice vino selezione  
Vineria La Posta  
5 euro

Birra Balidin 5 euro

Bevanda Bio  
(Cola, Aranciata,  
Chinotto, Limonata)  
3,5 euro

Cocktail 7 euro

Acqua 1 euro

## Calice per degustazione

2 euro