

Il menù del sabato

20
euro

Menù Bio

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

Chiedere
opzione
Senza
Glutine

–
Vegetariano

8
euro



Senza
Lattosio

–
Vegetariano

8
euro

I Mulino della Signora Luxury Country House Sturmo (Av) **Portata Bio** II Tortino

1

Tortino di ricotta in manto di fiori di zucca, acqua di pomodoro Bio, basilico fritto. Fiori di zucca, pomodori, basilico, olio Evo Bio di produzione de Il Mulino. **Allergeni: latte, glutine, uova**

Maeba Restaurant Ariano Irpino (Av) **Portata Bio** La Pastina

2

Sedano, carote, cipolle e patate Az. agricola Il Rassecale, pasta azienda Gli Orzi di Orazio. **Allergeni: glutine, sedano**

Megaron Paternopoli (Av) **Portata Bio** La Giardiniera

3

Mix di verdure e ortaggi Bio Az. Valeria Martignetti, olio Evo Bio Ravece Giovanni Morsa, pane con farina di grani antichi Bio BioLu di Nadia Savino, spugna con erbettole officinali BioLu. **Allergeni: sedano, solfiti**

Chiedere
opzione
Senza
Glutine

–
Vegano

8
euro



La Pignata Ariano Irpino (Av) **Portata Bio** Arancino alla boscaiola irpina con fonduta di pecorino, tartufo e zafferano

4

Riso Carnaroli Bio Az. Campanini, salsiccia fresca Macelleria da Tony, funghi porcini, panatura di mais essiccato, cuore e fonduta di pecorino Carmasciano Az. agricola D'Apolito di Giuseppe Moschillo (Rocca San Felice), tartufo estivo del Partenio, cracker al tartufo e vellutata di zafferano Bio Az. agricola Masseria Collina degli Ulivi (Savignano Irpino). **Allergeni: latte, uova, glutine**

Chiedere
opzione
Senza
Glutine

8
euro

Armando Flumeri (Av) Pasta e fagioli

Chiedere
opzione
Senza
Glutine

8
euro

Pasta mista Bio Armando, sedano e fagioli Az. agricola Il Rassecale. **Allergeni: glutine, latte, sedano**

Antica Macelleria da Tony

Ariano Irpino (Av)

Il panino del sabato

Chiedere
opzione
Senza
Glutine

Vitello podolico sfilacciato, stracciatella, rucola, pomodori, salsa BBQ ai fichi
Allergeni: glutine, latte, soia

8
euro

Tagliere selezione Biofestival

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

8
euro

Biodessert di Francesca Ragazzo

Scampitella (Av)

Delizia al limone

Confettura di fichi e miele Bio Az. Iumara (Vallesaccarda). **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

Bevanda Bio
(Cola, Aranciata,
Chinotto, Limonata)

Calice vino selezione
Vineria La Posta
5 euro

Cocktail 7 euro

Birra Balidin 5 euro

Acqua 1 euro

Calice per degustazione

2 euro