

# Il menù del venerdì

## Menù Bio

20  
euro

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



Senza  
Glutine

**Antica Trattoria Di Pietro** ①  
Melito Irpino (Av) **Portata Bio**  
**Spezzatino di vitello  
all'arianese**

Senza  
Lattosio

Vitello allevato in Irpinia Macelleria  
Venuti (Mirabella Eclano), pomodoro  
Bio Ohi Vita (Angri), olio Evo Bio Az.  
Ianniciello (Grottaminarda). **Allergeni:**  
**sedano**

8  
euro



Chiedere  
opzione  
Senza  
Glutine

**Trattoria Valleverde Zi Pasqualina** ②  
Atripalda (Av) **Portata Bio**  
**Zuppa di fagioli  
cannellini**

Vegano

Con funghi porcini, castagne,  
peperone crudo, olio Evo Ravece  
Az. agricola Li Campi (Montella)  
**Allergeni: sedano, glutine**

8  
euro



**Ristorante La Pergola** ③  
Gesualdo (Av) **Portata Bio**  
**Zuppa di sedano di  
Gesualdo e crochè  
di baccalà**

Sedano di Gesualdo presidio Slow  
Food, crochè di baccalà, patate Az.  
agricola Luongo, pomodorini infornati  
Bio di nostra produzione, olio Evo  
Marinese Az. Bio Terre Sane  
(Luogosano). **Allergeni: glutine,  
sedano, pesce**

8  
euro



**Peppe Zullo** ④  
Orsara di Puglia (Fg) **Portata Bio**  
**Pancotto di rucola  
e patate**

Pane raffermo casereccio, aglio, olio,  
peperoncino, patate e rucola di nostra  
produzione, pomodorini Vernini, olio  
Evo. **Allergeni: glutine**

8  
euro

Senza  
Lattosio

**Agriturismo Regio Tratturo** ⑤  
Ariano Irpino (Av) **Portata Bio**  
**Lagane e ceci**

Vegano

Lagane prodotte con farina Senatore  
Cappelli di nostra produzione, ceci Bio e  
olio Evo Ravece di nostra produzione

8  
euro

**Armando**  
Flumeri (Av)  
**Penne alla puttanesca**

Chiedere  
opzione  
Senza  
Glutine

Penne lisce Bio Armando alla  
puttanesca, capperi, olive, alici  
sott'olio. **Allergeni: glutine, pesce**

8  
euro

## Antica Macelleria da Tony

Ariano Irpino (Av)

### Il panino del venerdì

Hamburger di scottona locale, fondata  
di caciocavallo podolico, cipolla  
caramellata, lattuga, salsa burger  
homemade. **Allergeni: glutine, uova,  
latte, senape, pesce**

Chiedere  
opzione  
Senza  
Glutine

8  
euro

### Tagliere selezione Biofestival

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

8  
euro

### Biodessert di Francesca Ragazzo

Scampitella (Av)

#### Tartelletta al cacao

Frangipane alle nocciole Bio Nocciolo,  
cremoso al cioccolato, amarene  
selvatiche. **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

#### Torrone

**Allergeni: uova, frutta a guscio**

2,5  
euro

### Cioccolata bio

3  
euro

### Gelato artigianale

3,5  
euro

### You Can

Avellino (Av)

#### Delizia al limone Gluten Free

Senza  
Glutine

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