

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

Senza
Glutine

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