



PAMPEPATO

Tra tradizione e innovazione



11 Dicembre 2019 - ore 18,30
presso "Osteria del Trap" Ferentillo



"1° Premio in assoluto - LA MORENACCHIA - in ricordo di nonna Morena"

Competizione tra Pampepati "FATTI IN CASA"

Per info: Gina 338.9140559 - Termine iscrizioni e consegna pampepati 9 Dicembre

ore 20.00 - **CENA CONVIVIALE € 25,00 a persona**
a base di prodotti tipici offerti da:



AGRITURISMO
CASA MATTEI

IL MELANGOLO
DI FERENTILLO



AZIENDA AGRITURISTICA
LA DRUPA



AZIENDA
AGRICOLA



URBANI
TARTUFI



BIRRA MAGESTER



L'Apificio



CASTELLO DEL
POGGIO



ARNALDO-CAPRAI
Viticoltore in Montefalco



Cancelloni
Food Service



GIOIELLI



MENU': ANTIPASTO: *Lombo con rucola e pachino, farro con pecorino, coratella, lumache alle erbe*
PRIMI: *Giglio al nero di seppia con pachino, trota salmoneata, olive taggiasche e olio agrumato alla merangola - Ciriole ai funghi porcini*
SECONDO: *Spezzatino di vitellina al forno con formaggio fuso, barbazza croccante e tartufo*
CONTORNO: *Insalata all'arancia con olio agrumato alla merangola*
DOLCE: *Torta della pasticceria Fjorda Acqua, Vino, Amari e Caffè*

le pietanze servite saranno condite con olio prodotto da Agriturismo CASA MATTEI

Per info e prenotazioni: 328.4934535