



**Auto-Raccolta
delle melanzane
per tutti**

LA DOMENICA DELLA MELANZANA

*DOMENICA 21 OTTOBRE' ...TUTTE LE FAMIGLIE
"FUORI DI ZUCCA"*

Ore 12,30: Accoglienza, aperitivo sfizioso e racconto "LA MULIGNANA"

Ore 13,00: Pranzo

Il menù

ANTIPASTO: Melanzane indorate e fritte, involtini fuori di zucca, Tris di melanzane: arrostito, funghetto, sott'olio, Sformato dell'orto, ricotta di bufala, affettati misti, Bruschette e zeppoline.

PRIMO: Paccheri pomodorini, melanzane e provola BIO

SECONDO: Salsiccia di maiale nero casertano, cotoletta di melanzane
Insalatina di campo

DOLCE: Melanzana con cioccolato, babà
Vino asprinio e bibite incluse

Per i più piccoli menù bio

Pennette al sugo di pomodoro bio

Vitello e patate

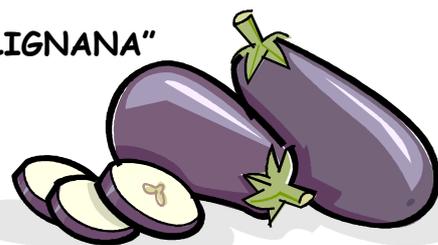
Bibite incluse

Ore 16,00: Prendi e porta via la melanzana bio

Per le vostre conserve potete raccogliere le melanzane bio direttamente dall'orto della fattoria.

L'evento è solo su prenotazione per info tel. 3290555632 / 0818149433

Fattoria "Fuori di Zucca" - via Linguiti, 54—ex ospedale psichiatrico—parco della Maddalena—Aversa (CE)



**ANIMAZIONE E
LABORATORI
DIDATTICI PER I
BAMBINI**

 Regione Campania



**FATTORIE
DIDATTICHE**

www.fattoriafuoridizucca.it