

**DEGUSTAZIONE PRODOTTI TIPICI, MERCATINI, ESCURSIONI NEI BORGHI,
RAFTING, SERATE ANIMATE**



OGNISSANTI TRA FUNGHI E CASTAGNE

30 ottobre – 1 novembre

€ 125,00* per persona

Il pacchetto include:

- 2 notti in pensione completa (acqua, vino e caffè ai pasti) dalla cena del 30/10 al pranzo del 01/11
- Serata di Halloween con musica, balli e sorprese
- 31 ottobre Cena tipica Lucana con degustazione di prodotti tipici, degustazione e preparazione di ricotta, mercatino di prodotti tipici
- Escursione con guida ufficiale nei boschi della zona con possibilità di raccolta di castagne

** camera con accesso esterno*

RIDUZIONI

**Bambini 0/3 anni n.c. Gratis nel letto con i genitori 3/6 anni n.c. sconto 50%*;
3° letto adulti sconto 20%*; 4° letto adulti sconto 30%**

***occupazione da considerarsi in ordine di età' decrescente**

SUPPLEMENTI

Notte supplementare € 55.00 in pensione completa. Camera con accesso diretto €10.00

**Possibilità di escursioni a pagamento al Borgo Fantasma Laino Borgo;
a Piano di Ruggio e Belvedere; Rafting sul Fiume Lao; Escursioni in Quad**

I MENU

CENA DEL 30/10

Antipasto:

*Tortino di funghi su vellutata di zucca
Fiocco di prosciutto farcito con ricotta fresca e pistacchio
Sopressata
Pecorino viggianellese*

Primi:

*Ravioli di zucca tartufati con burro e salvia
Gnocchi al sugo di carne con scamorza*

Secondo:

Lonza di maialino glassato con porcini e noci

Contorno:

*Purea di zucca con pancetta croccante e gocce di balsamico
Tronco d'albero*

PRANZO DEL 31/10

Antipasto:

*Ventaglio di crudo alle mandorle e scaglie di grana
Voulevant con crema di funghi
Bocconcini di salsiccia su verdure croccanti
Girezza di zucchie e prosciutto*

Primi:

*Risotto al profumo di sottobosco
Paccheri con baccala' e zafarani cruschi*

Secondo:

Arrosto farcito con spinaci e formaggio

Contorno:

*Patate sabbiose
Macedonia di frutta*

CENA TIPICA 31/10

Antipasto:

*Bruschetta con 'nduja
Bruschette olio e origano
Bruschette al pomodoro
Pane imbottito con frittata paesana (pane del pastore)
Ciambotta del pollino
Minestra impastata
Parmigiana della valle del mercure
Salumi nostrani
Formaggi viggianellesi
Scorza e zafarani*

Primi:

*Gnocchi ammollicati
Tappicedde con fagioli di Rotonda DOP*

Secondo:

*Cosciotto di maialino al forno
Patate alla viggianellese
Dolci del pollino*

PRANZO DEL 01/11

Antipasto:

*Fantasia dell'orto alla griglia
Pecorino gratin
Capicollo*

Polentina con salsa ai funghi

Primi:

*Rigatoni con pancetta pesto e crema di ceci
Caserecce con melanzana e provola*

Secondo:

Scaloppa ai carciofi

Contorno:

*Julienne d verdure fresche
Panna cotta su crema di castagne*