

Durante la manifestazione

- **“Botteghe aperte, laboratori artigiani e prodotti tipici”**
 1. Azienda produttrice di Crema di Nocciole – sabato 29 Aprile dalle ore 16.00 alle ore 18.00, presso Laboratorio Az Agr. Ranco, Pietralunga
 2. Azienda produttrice di marmellate – domenica 30 Aprile dalle ore 15.00 alle ore 17.00, presso Az. Agr. Migliorati loc. Carpini
 3. Azienda produttrice di liquore “Sollucchero” – domenica 30 Aprile dalle ore 16.00 alle ore 18.00, presso Agriturismo Monte Valentino
 4. Fattoria degli animali – durante i tre giorni della manifestazione, presso Agriturismo La Balucca
 5. Equitazione in maneggio per adulti e bambini e passeggiate a cavallo– domenica 30 Aprile e lunedì 1 Maggio dalle ore 9.00 alle ore 12.00, presso Agriturismo la Balucca (costo 10 euro per bambini 30 min. in maneggio, euro 20 per adulti 1 ora in maneggio o in passeggiata)
 6. Bottega del fabbro Alunni Alberto - sabato 29 Aprile dalle ore 15.00 alle ore 17.00, loc. Casa Nova Valcupa
 7. Museo Ornitologico - durante i tre giorni della manifestazione dalle ore 10.00 alle ore 12.00, presso Oasi Naturale di Candeleto

- **Presso locande e trattorie il menù del *Camminatore***

Ristorante Il Triangolo (pranzo e cena)

bruschetta mista

spaghetti carbonara o penne amatriciana

scaloppe a piacere o milanese

patate

acqua, vino della casa e caffè

Euro 15,00 a persona

Osteria del Podestà (solo cena)

Antipasti del Podestà

Zuppa della Valle del Carpina o

Tagliatelle al ragù di Chianina

Tagliata o contorno

Acqua e caffè

Euro 25.00

Ristorante Lo Scacciapensieri (solo cena)

Antipasti

Gnocchi cacio e pepe o straccetti di pollo ai funghi

Dolce della casa

Bevande

Euro 15.00

Locanda dei Fiorucci

Frittelline della Locanda

Zaganiotti speck, scalogno e pomodorini

Grigliata mista

Contorno

Acqua, vino della casa, caffè

Euro 15.00

Az. Agr. Migliorati (solo Do 30 aprile e Lu 1 maggio, pranzo e cena)

Antipasto della casa

Spezzatino di pollo o vitella con torta al testo oppure

Salumi con torta al testo

Crostata con marmellata dell'azienda

Acqua, vino della casa e caffè

Euro 18.00

E' necessaria prenotazione entro Sa 29 aprile al n 339 7315702

Bio-Agriturismo la Cerqua (pranzo e cena su prenotazione, tel: 0759460283)

Antipasto del camminatore

Tagliolini con farina d'orzo ai funghi o Pappardelle con farina di farro al sugo d'oca

Capocollo di maiale al forno o crostata di verdure

Insalata di campo

Dolce e liquorino del casolare

Acqua, vino della casa e caffè

Euro 20.00

San Faustino Resort

Carpaccio di manzo affumicato alle erbe aromatiche con porri caramellati e riduzione al balsamico

Risotto allo zafferano e pistacchio con bacche di cacao amaro

Stufato di cinghiale con bietole saltate e cipolle caramellate

Dessert

Acqua 1 calice di vino e caffè

Euro 30.00

- **Per tutti i partecipanti gadget in ricordo della Valle del Carpina**