



AGOSTO 2017

Passa da Pesei siamo aperti tutti i giorni!

Ti offriamo:

buon cibo e piatti nostrani

camminate nel verde circondati dagli Animali di Pesei

possibilità di fare pic-nic

raccogliere i piccoli frutti ma soprattutto rilassarti nei nostri prati.

CALENDARIO

13/08 PRANZO DELLA DOMENICA

Novità: "ANATRA ARROSTO"

MENU PROPOSTO

Tagliere di salumi e formaggi della Valle in abbinamento alle nostre confetture e salse

Pollo arrosto del nostro allevamento con patate al forno e polenta

oppure proponiamo **Anatra arrosto** sempre del nostro allevamento con patate al forno e polenta

Verdure grigliate al forno

Torta casereccia o macedonia ai frutti di bosco

vino, acqua, caffè e degustazione di Grappa o Amaro.



14/08 PRANZO DEL LUNEDI'

GRIGLIATA

MENU PROPOSTO

Tagliere di salumi e formaggi della Valle in abbinamento alle nostre confetture e salse

Grigliata mista con patate al forno e polenta

Verdure grigliate al forno

Torta casereccia o macedonia ai frutti di bosco, vino, acqua, caffè e degustazione di Grappa o Amaro.



15/08 FERRAGOSTO A PESEI

SPIEDO CON POLENTA

MENU PROPOSTO

Salumi e Formaggi in abbinamento alle nostre Salse e Confetture

Spiedo con Patate al forno e Polenta

Verdure grigliate al forno

Torta casereccia o macedonia ai frutti di bosco, vino, acqua, caffè e degustazione di Grappa o Amaro.



17/08 FESTA DELLA RACCOLTA-
18/08 ALLA SCOPERTA DEL POLLAIO

PROGRAMMA 17/8

Ore 15,00 ritrovo presso l'Azienda.
Breve raccolta dei frutti di bosco
con possibilità di portarsi un cestino di frutta a casa
e a seguire merenda con i prodotti aziendali.



PROGRAMMA 18/8

Ore 15,00 ritrovo presso l'Azienda.
Visita al Pollaio di Pesei alla scoperta degli animali
che ci vivono e a seguire merenda con i prodotti
aziendali.

COSTI

Adulti 8 euro
Bambini fino 12 anni Gratis se accompagnati da un adulto.

INFORMAZIONI

Nel caso di brutto tempo le attività vengono spostate.

19/08 CENA SOTTO LE STELLE

"Voi portate torcia e coperta per guardar le stelle e alla cena pensiamo noi"

"SONO RITORNATE LE LUMACHE A PESEI"

MENU PROPOSTO

Tagliere di salumi e formaggi della Valle in abbinamento alle nostre confetture e salse
Pollo arrosto del nostro allevamento con patate al forno e polenta
Oppure proponiamo 2 piatti di Lumache

Lumache in umido * e **Lumache alla Pesei ***

Verdure grigliate al forno
Torta casereccia o macedonia ai frutti di bosco
vino, acqua, caffè e degustazione di Grappa o Amaro.

*Le Lumache sono fornite dall'Azienda Agricola Roncadizza Lumaghera di Darfo Boario Terme con la quale collaboriamo da diversi anni.



20/08 PRANZO DELLA DOMENICA
GRIGLIATA

MENU PROPOSTO

Degustazione di salumi della Valle in abbinamento alle nostre confetture e salse
Grigliata mista con patate al forno e polenta
Verdure grigliate al forno
Torta casereccia o macedonia ai frutti di bosco, vino, acqua, caffè e degustazione di Grappa o Amaro.

27/08 PRANZO DELLA DOMENICA

"SALUTO ALL'ESTATE" CON LO SPIEDO E POLENTA

MENU PROPOSTO

Salumi e Formaggi in abbinamento alle nostre Salse e Confetture
Spiedo con Patate al forno e Polenta
Verdure grigliate al forno
Torta casereccia o macedonia ai frutti di bosco, vino, acqua, caffè e degustazione di Grappa o Amaro.



INFORMAZIONI

Tutti i pranzi e la cena sono a menù fisso e vanno prenotati almeno 2 giorni prima.

I prezzi sono seguenti:

25,00€ adulti

12,00€ bambini da 6 fino 12 anni

sotto i 6 anni gratis

Ricordiamo che sarà possibile:

- Fare pic-nic nelle aree attrezzate all'interno dell'Azienda e dislocate su tutto il territorio dell'Altopiano di Caregno.
- Raccogliere i piccoli frutti, chiedendo però la disponibilità ai titolari.

Per tutto il mese di Agosto siamo aperti tutti i giorni e però consigliabile sempre chiamare prima

Azienda Agricola Pesei

335372332

pesei@pesei.it



[/AziendaAgricolaPesei](https://www.facebook.com/AziendaAgricolaPesei) www.pesei.it