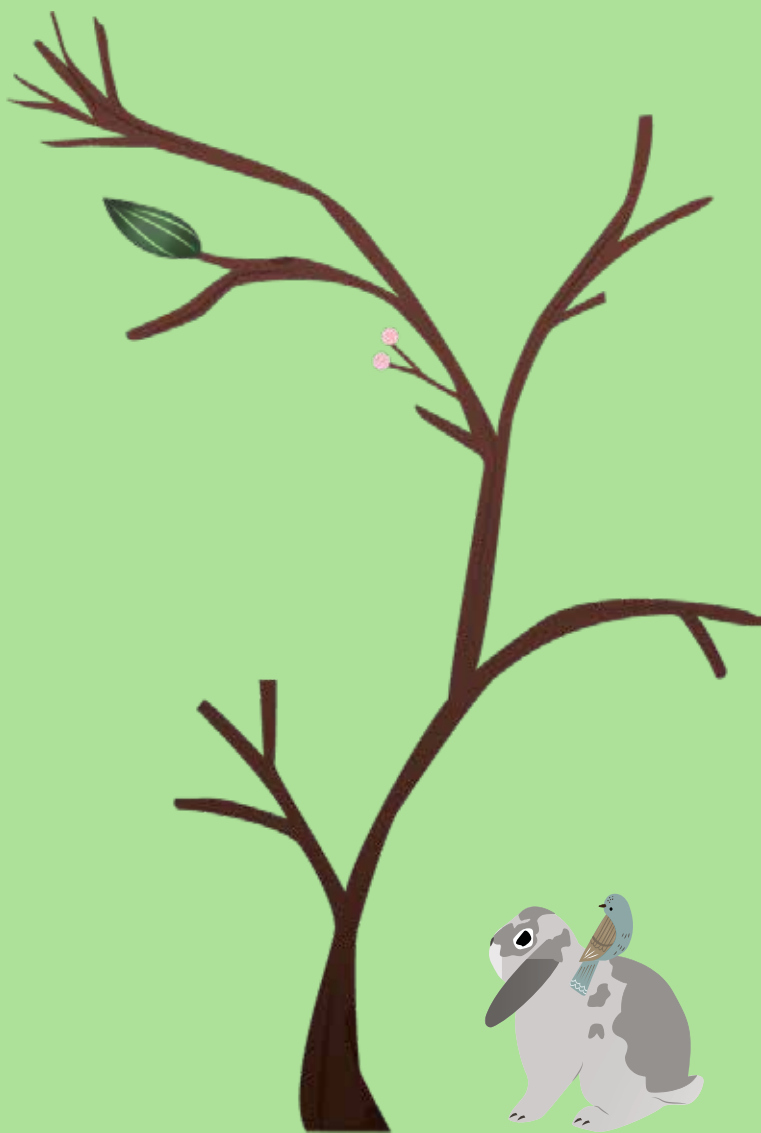


PIC-NIC

Infakula



Menù 1

- Degustazione di salumi con prosciutto di Parma 18 mesi, speck di Sauris, mortadella IGP con pistacchio tagliata al coltello, salame nostrano, pancetta tesa al pepe nero accompagnato da squaquerone Mambelli, pecorino di S. Patrignano, pinzimonio di verdure fresche e piadina fatta in casa dalle nonne di In Fabula.
- Frutta fresca o fetta di torta fatta in casa dal nostro chef.
- Acqua, bibita, birra in bottiglia o bottiglia di vino della casa (1 ogni 3 persone).

18 €

+ Piatto di porchetta calda a parte [7 euro]

Menù 2

- Pasta di semola di grano duro al pesto fatto in casa.
- Prosciutto di Parma 18 mesi e melone fresco accompagnato da piadina fatta in casa.
- Frutta fresca o fetta di torta fatta in casa dal nostro chef.
- Acqua, bibita, birra in bottiglia o bottiglia di vino della casa (1 ogni 3 persone).

18 €

+ Piatto di porchetta calda a parte [7 euro]

Menù Kids

- **Un piatto a scelta tra:**
 - \ Maccheroni o strozzapreti al pomodoro o ragù.
 - \ Polpette di manzo e purè di patate.
 - \ Piada con prosciutto di Parma o salame nostrano.
- Frutta fresca e fetta di torta fatta in casa dal nostro chef.
- Acqua o bibita.

10 €

Menù Vegetariano

- Polpette di verdure fresche fatte in casa.
- Pasta fredda con maccheroni ai sapori dell'orto.
- Frutta fresca.
- Acqua, bibita, birra in bottiglia o bottiglia di vino della casa (1 ogni 3 persone).

15 €

Menù Gluten Free

- Degustazione di salumi con prosciutto di Parma 18 mesi, speck di Sauris, mortadella IGP con pistacchio tagliata al coltello, salame nostrano, pancetta tesa al pepe nero accompagnato da squaquerone Mambelli, pecorino di S. Patrignano, pinzimonio di verdure fresche e piadina gluten di produzione artigianale.
- Frutta fresca o fetta di torta Gluten Free di produzione artigianale.
- Acqua, bibita, birra in bottiglia o bottiglia di vino della casa (1 ogni 3 persone).

20 €

Chiamaci al 338 204 0575
Siamo sempre disponibili ad incontrarti a tuo piacimento.

Infakula