

Italia Enogastronomica

In giro per l'Italia

senza muovervi da Firenze

Osteria Pratellino



Aperitivo

Pizza chiena, Selezioni di pecorini locali,
Salame di Mugnano del Cardinale
Oro Classico, Metodo Classico pas dosè

Antipasto

Accio e baccalà
Refiano 2024, Fiano di Avellino d.o.c.g.

Primo

Canazze di Calitri e kuta kuta
Grancare 2023, Greco di tufo Riserva d.o.c.g.

Secondo

Montappole di Montemiletto con patate al
forno
Opera Mia 2017, Taurasi d.o.c.g.

Dolce

Semifreddo al torrone
Cerri Merry, vino aromatizzato alle amarene

Info & Prenotazioni

Tel 0550203832 Email osteriapratellino@gmail.com

Domenica

19 Ottobre 2025

Ore 12:30

Lontano dal mare,
puntellato da rilievi
e inciso da vallate
fluviali.

L'altopiano irpino e la
sua storia
plurimillenaria

€ 55,00 p.p.

Tutto incluso