



CAPODANNO NEL TRAPANESE  
con

SICILY RUN

PROGRAMMA

- domenica 31 dicembre 2018  
arrivo dei partecipanti alla Fattoria Manostalla e sistemazione dei mezzi nel parcheggio;  
dalle ore 20,45 partecipazione al Cenone di Capodanno ed alla serata danzante con animazione (musica dal vivo);
- lunedì 1 gennaio 2019  
in mattinata colazione facoltativa (euro 5 anziché 7 – dalle ore 9 alle ore 10,30)  
alle ore 13,00 circa Pranzo di Capodanno con musica dal vivo;  
Per coloro che non dovranno rientrare al lavoro giorno 2 gennaio, trasferimento a Trapani per il pernottamento (località da definire);
- martedì 2 gennaio 2019  
in mattinata trasferimento nel parcheggio della Funivia per Erice (a pagamento) e, dopo aver preso la cabinovia (a pagamento) visita della cittadina, dei mercatini di Natale e del Castello. Entro le ore 20 (ultima corsa della cabinovia) ritorno ai mezzi e partenza per la Torre di Nubia nei pressi di Marsala (pernottamento in loco);
- mercoledì 3 gennaio 2019  
in mattinata visita del Museo del Sale e delle saline di Nubia (a pagamento)  
possibilità di pranzare presso il ristorante delle Saline.  
Nel tardo pomeriggio rientro a casa.

**Per i Soci:**

Il costo del solo Cenone e Veglione di Capodanno è di euro 65 a persona (adulti), di euro 30 per i bambini da 4 a 13 anni.

Il costo del solo pranzo del giorno 1/01/19 è di euro 40 a persona (adulti), di euro 20 per i bambini da 4 a 13 anni.

Il costo della colazione (facoltativa) è di euro 5.

Il costo complessivo del Cenone con Veglione di Capodanno ed il pranzo di giorno 1 gennaio è di euro 100 (anziché 120 euro) per gli adulti, di euro 50 per i bambini dai 4 ai 13 anni (anziché 60 euro).

**Per i non Soci:**

Il costo del solo Cenone e Veglione di Capodanno è di euro 80 a persona (adulti), di euro 40 per i bambini da 4 a 13 anni.

Il costo del solo pranzo del giorno 1/01/19 è di euro 40 a persona (adulti), di euro 20 per i bambini da 4 a 13 anni.

Il costo della colazione (facoltativa) è di euro 7.

Il costo complessivo del Cenone con Veglione di Capodanno ed il pranzo di giorno 1 gennaio è di euro 120 per gli adulti, di euro 60 per i bambini dai 4 ai 13 anni.

Per informazioni e prenotazioni dovrete contattare il 3476900490.

**Attenzione: Considerato che i posti disponibili sono limitati non si accetteranno ulteriori prenotazioni al raggiungimento del numero massimo consentito dei partecipanti e comunque non oltre il 23 dicembre p.v..**

**Attenzione: Il programma dell'itinerario in camper potrebbe subire variazioni per cause non imputabili all'organizzazione.**

Seguono i menù del veglione e del pranzo di capodanno:

**M E N U'****Cenone del Veglione di Capodanno****ANTIPASTI**

*Tagliere di coppa, salame e formaggi del nostro caseificio con mostarda della fattoria  
Sfincionello della tradizione  
Tortino di patate con fonduta di formaggio fresco  
Ricotta in calza  
Olive affiorate con sfoglia di pane  
Lenticchie della tradizione  
Polpettine zucca e lenticchie*

**PRIMI**

*Conchiglioni al ragù di carne bianca al gratin  
Busiate con carciofi e porcini in crema di asparagi*

**SECONDI**

*Arrosto di maialino in crema di castagne  
Involtini della tradizione al formaggio DOP*

**CONTORNO**

*Riccioli di patate*

**FRUTTA**

*Insalata di frutta fresca*

**DOLCE**

*Parfait di frutta secca con cioccolato calda*

**ACQUA, VINO E SPUMANTE**

**Pranzo del 1 gennaio 2019**

**ANTIPASTI**

*Taglieri con formaggi e ricotta bio della fattoria*  
*Tuma in crosta con mosto cotto*  
*Bignè salato fritto*  
*Arancinette al profumo di limone*  
*Muffulette "cunzate"*  
*Focaccia con broccoletti, acciughe e formaggi della fattoria*  
*Involto di pancetta con formaggi e scalogno*

**PRIMI**

*Ravioli di carne in crema di noci*  
*Pappardelle al guanciale di maialino, asparagi e crema di ricotta*

**SECONDI**

*Agnello di latte al forno con patate sabbiose*  
*Brocioloni Siciliani e patate al sugo*

**FRUTTA**

*Frutta fresca*

**DOLCE**

*Cassatelle di ricotta*

**ACQUA, VINO E CAFFE'**