

## - Az. Agrit. Prato Pozzo – rifugio di Valle

indirizzo: Via Rotta Martinella 34/A – Anita, fraz. del Comune di Argenta

e- mail: [info@pratopozzo.com](mailto:info@pratopozzo.com) e sito [www.pratopozzo.com](http://www.pratopozzo.com)

Tel. 0532.801058 oppure 338.8460287 o 331.7769179

---

### Proposte per il pernottamento valida per il periodo della Primavera Slow 2013

€ 30 a persona (comprensiva di prima colazione) in camera doppia/€ 45 a persona mezza pensione al giorno (minimo 2 notti);

€ 25 a persona in camera tripla (comprensiva prima colazione)/€ 40 a persona mezza pensione al giorno (min. 2 notti);

€ 35 a persona in camera doppia uso singola (comprensiva prima colazione)/€ 50 mezza pensione al giorno (min.2 notti)

#### No carte di credito e Bancomat

Sconti bambini: fino ai 2 anni gratis, dai 3 agli 8 anni 50%, dai 9 ai 12 anni 20%

**Esclusi il periodo pasquale e dal 25/04 al 02-05/2013**

**(Prenotazione obbligatoria almeno con 2 giorni di anticipo)**

---

### Proposte per menù valida per il periodo della Primavera Slow 2013

- Menù Romagnolo a € 16 a persona (comprese bevande acqua e ¼ vino) con: 2 primi garganelli e tortelli (ragù di carne o burro e salvia, pomodoro o pesto di rucola o funghi), salsiccia con patate arrosto (in alternativa salumi e formaggi con piadina tipica della casa), ciambella della casa e caffè.
- Menù di carne a € 22 a persona (comprese bevande acqua e ¼ vino) con: 2 primi garganelli e tortelli (ragù di carne o burro e salvia, pomodoro o pesto di rucola o funghi), grigliata mista di maiale e agnello (in alternativa pollo alla griglia o brasato di anatra) con cipolle al forno e patate arrosto, ciambella o gelato artigianale e caffè.
- Menù di Valle a € 25 a persona (comprese bevande acqua e ¼ vino) con: gamberetti di valle fritti, 1 primo con riso all'anguilla o garganelli con ragù di orate di valle, anguilla alla Becco d'Asino (specialità di Valle) in alternativa cefali di valle in cartoccio. Ciambella della casa o gelato artigianale, caffè. **(per assicurarsi questo menù, si prega l'Organizzazione o i clienti stessi di prenotare almeno un giorno prima)**

Il nostro coperto è gratuito e comprende pane fatto in casa appena sfornato con assaggio di salsa di melanzane (specialità dell'Azienda).

Sconto bambini: fino a 2 anni gratis, dai 3 ai 10 anni 50%

Ricordiamo per chi ha pranzato sarà possibile usufruire del Trenino della Valle (partenza con min. 8 persone) a soli € 3 (adulti) e 1,50 (bambini) anziché 5€ e 3€

**Per qualsiasi tipo di menù scritto sopra, si richiede la prenotazione anticipata obbligatoria altrimenti il servizio potrà essere erogato ma con delle variazioni (a seconda delle disponibilità della cucina e del personale).**

### Proposte per degustazioni presso l'Az. Agrituristicamente Prato Pozzo

**DEGUSTAZIONI Slow Food (prenotazione obbligatoria almeno 1 giorno prima. Svolgimento delle degustazioni in orari al di fuori dei pranzi e delle cene quindi dalle 10,30 alle 11,30 e dalle 16,30 alle 18,30)**

- **Anguilla marinata alla Prato Pozzo (ca. 100 gr.) con pane fatto in casa, calice di Fortana frizzante della Az. Vinicola Matterelli, salsa di melanzane . Prezzo a persona € 8**
- **Gamberetti e acquadelle di valle fritti in cartocchetto, calice di vino bianco Sauvignon del Bosco Eliceo dell'Az. Vinicola Matterelli. € 6**
- **Zia Ferrarese in compagnia della salsa di melanzane, pane fatto in casa e un calice di Merlot. € 5**
- **Confetture dell'Az. (prugne, pere e cannella e cocomero, miele millefiori e di acacia) accompagnate da formaggi locali (potranno variare a seconda della disponibilità dei Caseifici), pane fatto in casa e calice di Prosecco. € 8**

**No carte di credito e Bancomat**