



PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA:

tel. 335.422109 - 337.945734

e-mail: info@napolinternos.it

ENDAS, Regione Campania

Informazioni e prenotazioni:

**Associazione culturale
Napolinternos**

tel. 335.422109 - 337.945734 -

338.4919853

e-mail: info@napolinternos.it

sito web: www.napolinternos.it

Napolinternos
associazione culturale

In collaborazione con:

Hostaria Il brigante
Via Fratelli Linguiti, 4
Salerno

Napolinternos
associazione culturale

presenta

**SALERNO:
la festa continua**

DOMENICA 15 GENNAIO 2012

ore 9:00



Visita guidata di Salerno
con pranzo al centro storico e
passeggiata tra le "Luci d'artista"

Il programma

- ✚ Partenza in bus turistico per **Salerno**. Visita al castello di Arechi, che raggiunse il massimo splendore in epoca longobarda e da cui si domina la città e il golfo.
- ✚ Visita al **centro storico** di Salerno, che raccoglie 20 secoli di arte, il cui gioiello più prezioso è sicuramente rappresentato dalla cattedrale romanica di gusto arabo-normanno.
- ✚ Pranzo in una tipica osteria nel centro storico, **l'Osteria del brigante**.
- ✚ Passeggiata tra le fantasmagoriche **Luci d'artista**, realizzate riutilizzando bottiglie di plastica dismesse, che decorano strade, vicoli e piazze, nonché la Villa Comunale, conferendo alla città un aspetto fiabesco.



L'appuntamento

Alle h. 9:00 a piazza Medaglie d'Oro, Napoli, angolo via Mario Fiore (Santobono), per la partenza in bus turistico.

La domenica è possibile parcheggiare gratuitamente le auto nell'area compresa tra via M. Fiore, p.zza degli Artisti, via Tino da Camaino, dove nei giorni infrasettimanali si tiene il mercato.

Piazza Medaglie d'Oro, inoltre, è facilmente raggiungibile con la linea 1 della Metropolitana.



Al fine di godere al meglio l'intero programma proposto e nel rispetto di tutti i partecipanti, è indispensabile la MASSIMA PUNTUALITÀ!

L'Hostaria Il brigante

In un'atmosfera da osteria d'altri tempi, semplice, accogliente, familiare, vengono proposti piatti vari, creati con ingredienti genuini, rigorosamente del territorio salernitano.

Antipasto misto:

frittata, sfornato, ortaggi grigliati, peperoni fritti e ricotta

Primo piatto a scelta tra:

Sangioannara, pastasciutta del brigante, straccetti con borragine, spaghetti con alici, ziti alla genovese di pesce, tubetti con pesce.

Secondo piatto a scelta tra:

mollame in umido, polpo al forte, pesce con zucca, maiale ubriaco, scottiglia, salsiccia vestita.

Contorni:

verza gratinata, cavolfiore arrecanato.

Dolci della casa.

Vino e acqua minerale inclusi.

N.B. Il pesce è rigorosamente fresco e dunque varia in base alla disponibilità del giorno.

