



Calici di stelle 10 Agosto 2021

Tenuta Cavalier Pepe

MENU

Aperitivo di benvenuto sull'aia

- ***Angolo del Casaro, mozzarella calda fatta al momento e caciocavallo impiccato***
- ***Angolo della friggitoria***

Sorseggiando il piacevole Aperitivo del Cavaliere con "Cerri Merry Dry"

Antipasto

Bocconcino di bufala

Petalo di culatello

Ricottina irpina con noce e miele

Fiori di zucca ripieni

Tortino di patate con porcini e speck

Funghi cardoncelli al pane profumato

In abbinamento "Vigna Santa Vara" Irpinia Falanghina Doc 2019

Primi

Ravioli di bufala con funghi porcini e tartufo

in abbinamento "Grancare" Greco di Tufo DOCG 2017

Secondo

Fagottino di vitello con caciocavallo e asparagi su medaglione di patate al timo serpillo

"Opera Mia" Taurasi Docg 2014

Dolce

Ganache di crema parfait al cuore di amarene sciroppate al rhum

In abbinamento con "Chicco d'Oro" Passito Campania Igt 2018

Infine passeggiando sull'aia

- *Postazione dei gelati a cura della Gelateria Aloha*
 - *Degustazione del torrone caldo a cura di Dolci Terre*
 - *Assaggio di "fragole e cioccolato" dell'azienda agricola Le Rosse di bosco*
- In abbinamento con "Cerri Merry" Vino Aromatizzato***

Fumata lenta in compagnia del Club degli Amici del Sigaro Toscano