

Giornata *del* **TARTUFO**

Pranzo Degustazione
Su prenotazione



Programma

11:00 Arrivo in cantina. Ti accoglieremo con Or'osé, il nostro Spumante Rosato, insieme a bruschette al caciocavallo e Tartufo.

11:30 Spiegazioni delle origini storiche e mitologiche del tartufo e delle varietà esistenti.

11:45 Ricerca del Tartufo passeggiando con il Tartufaio ed il suo Cane.

13:30 L'esperienza continua **a pranzo** con il menù a base di Tartufo elaborato dallo chef del ristorante **La Veduta** in abbinamento con alcune annate storiche della Tenuta:

"Bianco di Bellona" Irpinia Coda di Volpe DOC 2015

"Grancare" Greco di Tufo Riserva DOCG 2017

"Appio" Irpinia Campi Taurasini DOC 2017

"La Loggia del Cavaliere" Taurasi DOCG Riserva 2015

"Cerri Merry" Vino aromatizzato

"Chicco d'Oro" Passito Campania IGT 2020



MENÙ A BASE DI TARTUFO

Antipasto

Cre moso di patate con polvere di porcini e tartufo a lamelle
Zuppeta d'autunno con fagioli, castagne, porcini e tartufo In
abbinamento con il nostro olio extravergine "I Tre Colli".

Primo Piatto

Spaghetti fresco alla chitarra con crema di pecorino di Bagnoli
Irpino, pepe nero e tartufo

Secondo Piatto

Morbido di agnello, bieta saltata e demi-glace al tartufo.
Formaggio di mucca a pasta dura 3 mesi, pecorino di Bagnoli Irpino 3
mesi, pecorino di Carmasciano 6 mesi

Dessert

Dessert Tartufo e Cioccolato



Sono previsti menù per bambini e per particolari esigenze alimentari.
Durante il pranzo, i bambini sono invitati a partecipare ad un **laboratorio educativo** e ad una
degustazione alla cieca di marmellate, per avvicinarli ad un percorso sensitivo e degustativo. Il
ristorante dispone anche di un'area giochi all'aperto.

Parcheggio gratuito presso la cantina ed il ristorante.

Intera giornata con attività e pranzo

Adulto 120 euro

Bambino 50 euro (il primo, il secondo e il dessert)

PER INFO E PRENOTAZIONI

Tel: 082773766 - WhatsApp: 3493172480 - E-mail: ufficio@tenutacavalierpepe.it

Via Santa Vara, Sant'Angelo all'Esca, Avellino

