

San Valentino

14 febbraio 2024



Programma

15:00 - 18:00 Arrivo in cantina. Visita guidata in cantina con spiegazioni del processo di vinificazione e affinamento. Brindisi con Oro Spumante. Parcheggio gratuito presso la cantina ed il ristorante.

Seguirà la degustazione classica che prevede l'assaggio dei seguenti vini:

"Bianco di Bellona" Irpinia Coda di Volpe doc;

"Refiano" Fiano di Avellino docg;

"Nestor" Greco di Tufo docg;

"Terra del Varo" Irpinia Aglianico doc;

"Opera Mia" Taurasi docg.

20:30 Arrivo al Ristorante "La Veduta" per la cena servita a tavola con menu dedicato al giorno degli innamorati, con vini a la carte ed entrè dello chef per aprire la cena.

MENU DI SAN VALENTINO

Antipasto

Carne salata con mosto cotto, melograno e caprino alle Erbe.

Primo Piatto

Caramelle con crema di zucca, funghi porcini e nocciole.

Secondo Piatto

Filetto di maialino in crosta su vellutata di patate allo zafferano e chautney di prugna.

Dessert

Panna "cocca" con frutto della passione e crumble di lamponi.

Sono previsti menù per bambini e per particolari esigenze alimentari.

Accesso garantito ai disabili.

Benvenuti ad animali di piccola taglia!



Attività e cena (acqua, bibite, amari e caffè compresi - vino escluso)

Adulto 60 euro

Ragazzo 35 euro

Bambino 20 euro (prosciutto e mozzarella, pasta al pomodoro, cotoletta e patatine, dolce)

PER INFO E PRENOTAZIONI

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

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

