



Una Sera in IRPINIA

Passeggiando e Degustando

Dal Mercoledì al sabato

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 con **tagliere di formaggi e salumi tipici.**

La degustazione prevede l'assaggio dei seguenti vini:

"Lila" Irpinia Falanghina doc;

"Refiano" Fiano di Avellino docg;

"Nestor" Greco di Tufo docg;

"Terra del Varo" Irpinia Aglianico doc;

"Opera Mia" Taurasi docg.



20:00 Arrivo al Ristorante "La Veduta" per la cena servita a tavola in veranda con Menu stagionale e vini in abbinamento:

"Bianco di Bellona" Coda di Volpe DOC2022

"Santo Stefano" Irpinia Campi Taurasini doc 2018

"Cerri Merry" Vino aromatizzato del Cavaliere



MENÙ CONTADINO DI MAGGIO*

Primo Piatto

Mezzi Paccheri con Crema di Pecorino Bagnolese, Maialino Nero ed il suo fondo

Secondo Piatto

Coppa di Maialino Cotto a Bassa Temperatura su Vellutata di Patate e Demi Glace

Dessert

Tiramisù

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.

Accesso garantito ai disabili.
Benvenuti ad animali di piccola taglia!

*Il menu cambierà ogni mese rispetto alla stagione.



Intera serata con visita, degustazione e cena:

Adulto 70 euro

Ragazzo 50 euro (menu adulto senza vino)

Bambino 30 euro (menu con primo, secondo e dessert)

PER INFO E PRENOTAZIONI

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

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

