

Intorno al FALÒ

Sabato 7
Dicembre 2024



PROGRAMMA

19:00 Arrivo al ristorante **La Veduta** e accensione dei Falò.

Aperitivo: Bruschetta con Caciocavallo, arrosticini, patate sotto la cenere in abbinamento Cerri Merry versione "hot".



Francesco Iandolo Trio allietteranno la serata.

20:30 Cena con menù degustazione.

22:00 Intorno ai falò; castagne arrostite.

Vini in abbinamento:

"Terra del Varo" Irpinia Aglianico Doc 2019

"Opera Mia" Taurasi Docg 2017

"Chicco D'Oro" Passito Campania Igt 2020

MENÙ DEGUSTAZIONE

Primo Piatto

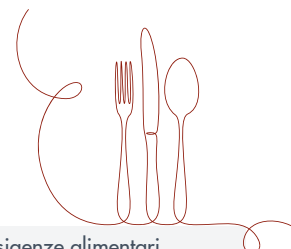
Candele alla genovese e pecorino di Bagnoli Irpino.

Secondo Piatto

Agnello con bieta saltata e maionese affumicata.

Dessert

Castagnaccio.



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!



Costo della serata:

Adulto 65 euro

Ragazzo 55 euro (menu adulto senza vino)

Bambino 30 euro (menu con pasta al pomodoro, salsiccia e patatine, dessert)

PER INFO E PRENOTAZIONI

Tel: 082773766 - WhatsApp: 3493172480 - E-mail: ufficio@tenutacavalierpepe.it
Contrada Bosco SNC, 83050 Sant'Angelo All'Esca, Avellino

