

Weekend del Tartufo Bianco IRPINO



Sabato 30 novembre e domenica 1 dicembre
2024

Programma

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

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 Bianco elaborato dallo chef del ristorante **La Veduta** in abbinamento con alcune annate storiche della Tenuta:

"Bianco di Bellona" Irpinia Coda di Volpe DOC 2016

"Grancare" Greco di Tufo Riserva DOCG 2017

"Appio" Irpinia Campi Taurasini DOC 2018

"Chicco d'Oro" Passito Campania IGT 2020

MENÙ A BASE DI TARTUFO BIANCO

Antipasto

Patata montata al burro di Normandia, con chips di polenta e tartufo bianco. In abbinamento il nostro olio extravergine "I Tre Colli".

Primo Piatto

Tagliolino fresco al tartufo bianco.

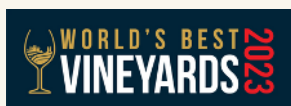
Secondo Piatto

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura, variazione di carote e tartufo bianco.

Dessert

Tartellette, crema chantilly alla vaniglia e tartufo bianco.

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!



Intera giornata con attività e pranzo.

Adulto 130 euro

Bambino 50 euro (Antipasto, 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

