



Giornata TARTUFO

Su prenotazione a Novembre,
Dicembre e Gennaio



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 Simulazione della **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 2016

"Grancare" Greco di Tufo Riserva DOCG 2017

"Appio" Irpinia Campi Taurasini DOC 2018

"Ceri Merry" Vino aromatizzato

"Chicco d'Oro" Passito Campania IGT 2020

MENÙ A BASE DI TARTUFO

Antipasto

Zuppetta 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 bagnolese, pepe nero e tartufo.

Secondo Piatto

Filetto di Maialino cotto a bassa temperatura con patate, demi-glace e tartufo.

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. Accesso garantito ai disabili.

Benvenuti ad animali di piccola taglia!

Parcheggio gratuito presso la cantina ed il ristorante.



Intera giornata con attività e pranzo

Adulto 120 euro

Bambino 50 euro (Antipasto, primo, 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

