

# Intorno al FALÒ

**Sabato 6**  
**Dicembre 2025**



## 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 arrostitite.

## 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. Sono benvenuti gli 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: [visite@tenutacavalierpepe.it](mailto:visite@tenutacavalierpepe.it)

Contrada Bosco SNC, 83050 Sant'Angelo All'Esca, Avellino

