



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 arrostiti.

Vini in abbinamento:

"Terra del Varo" Irpinia Aglianico Doc 2022

"Opera Mia" Taurasi Docg 2017

"Chicco D'Oro" Passito Campania Igt 2022

Fumata lenta in compagnia del Club degli Amici del Sigaro Toscano



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

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

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

