

Giornata TARTUFO



Caccia al Tartufo e pranzo degustazione
Dal 21 novembre 2025 al 4 gennaio 2026

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 Ricerca del Tartufo passeggiando con il Tartufoiaio 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 2017

"Brancato" Fiano di Avellino Riserva DOCG 2019

"La Loggia del Cavaliere" Taurasi DOCG Riserva 2017

"Chicco d'Oro" Passito Campania IGT 2022

MENÙ A BASE DI TARTUFO

Antipasto

Cre moso di patate con polvere di porcini e tartufo a lamelle
Zuppetta d'autunno con fagioli, castagne, porcini e tartufo In
abbinamento con il nostro olio extravergine "I Tre Colli".

Primo Piatto

Spaghetto fresco alla chitarra con crema di pecorino di Bagnoli
Irpino, pepe nero e tartufo

Secondo Piatto

Morbido di agnello, bieta saltata e demi-glace al 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.

Sono benvenuti gli animali di piccola taglia

Parcheggio gratuito presso la cantina ed il ristorante.



Intera giornata con attività e pranzo

Adulto 120 euro

Bambino 50 euro (il primo, il secondo e il dessert)

PER INFO E PRENOTAZIONI

Tel: 082773766 - WhatsApp: 3493172480 - E-mail: visite@tenutacavalierpepe.it

Via Santa Vara, Sant'Angelo all'Esca, Avellino

