

# Weekend del Tartufo Bianco IRPINO



28 e 29 novembre 2026



## 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 2017

"Brancato" Fiano di Avellino Riserva DOCG 2019

"Appio" Irpinia Campi Taurasini DOC 2018

"Chicco d'Oro" Passito Campania IGT 2022

## 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

Tagliolini al tartufo bianco.

### Secondo Piatto

Morbido di agnello, variazione di carote e tartufo bianco.

### Dessert

Tartellette con pralinato alla nocciola, crema chantilly 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. Sono benvenuti gli animali di piccola taglia



Intera giornata con attività e pranzo.

Adulto 130 euro

Bambino 50 euro (primo, secondo e dessert)

## PER INFO E PRENOTAZIONI

Tel: 082773766 - WhatsApp: 3493172480 - E-mail: [visite@tenutacavalierpepe.it](mailto:visite@tenutacavalierpepe.it)

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

