TENUTA CAVALIER PEPE

Intorno al FALÒ

Sabato 5 Dicembre 2026

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 allieteranno la serata.

20:30 Cena con menù degustazione.
22:00 Intorno ai falò; castagne arrostite.

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

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

WORLD'S BEST VINEYARDS 2024 – BEST ITALIAN VINEYARD - 14° IN THE WORLD

VIGNAIOLI INDIPENDENTI

SUSTAINABLE WINERY 3E EQUALITAS

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)

La Veduta Ristorante Enogastronomico 360°

PER INFO E PRENOTAZIONI

Tel: 082773766 - WhatsApp: 3493172480 - E-mail: visite@tenutacavalierpepe.it
Contrada Bosco SNC, 83050 Sant'Angelo All'Esca, Avellino