TENUTA CAVALIER PEPE

Atelier del Gusto
Tartufi Irpini
6-7, 20-21 Febbraio 2027



Programma

11:00 Arrivo in cantina. Ti accoglieremo con **Oro spumante** insieme a Bruschette al Caciocavallo e Tartufo.

11:20 Degustazione guidata a cura di un degustatore professionista. La degustazione comprenderà finger food preparati dallo chef de La Veduta. Vini in abbinamento:

Tuber Borchii (Bianchetto) abbinato a **"Bianco di Bellona"** Irpinia Coda di Volpe DOC 2017
Tuber Moschatum (Brumale) abbinato con **"Grancare"** Selezione di Greco di Tufo DOCG 2019
Tuber Mesentericum (Nero di Bagnoli) abbinato ad **"Appio"** Irpinia Campi Taurasini DOC 2018
Tuber Borchii (Bianchetto) accompagnato ad un dessert preparato dalla chef Anna Chiavazzo "Il Giardino di Ginevra" in abbinamento a **"Chicco d'Oro"** Passito Campania IGT 2022

12:30 Ricerca del Tartufo passeggiando con il Tartufaio ed il suo Cane.

13:30 Pranzo opzionale: Su prenotazione, l'esperienza continua a pranzo con il menu a base di Tartufo cucinato dallo chef del **ristorante La Veduta** in abbinamento ai vini della Tenuta Cavalier Pepe:
"Vigna Santa Vara" Irpinia Falanghina DOC 2024
"Brancato" Fiano di Avellino Riserva DOCG 2024
"La Loggia del Cavaliere" Taurasi Riserva DOCG 2017
"Cerri Merry" Vino aromatizzato

MENU A BASE DI TARTUFO

Antipasto
Carpaccio di Manzo con Tartufo Nero Brumale.
In abbinamento al nostro olio extravergine "I Tre Colli".

Primo Piatto
Ravioli di Porcini e Tartufo Bianchetto.

Secondo Piatto
Filetto di Maialino Cotto a Bassa Temperatura con Salsa all'Aglianico
Tortino di Patate e Scaglie di Tartufo Nero di Bagnoli.

Dessert
Dessert Tartufo e Cioccolata

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

Attività mattutine:
Adulto 40 euro
Ragazzo 25 euro
Bambino 15 euro

Attività mattutine e pranzo:
Adulto 95 euro
Ragazzo 75 euro
Bambino 40 euro

La Veduta
Ristorante Enogastronomico 360°

PER INFO E PRENOTAZIONI
Tel: 082773766 - WhatsApp: 3351649106 - E-mail: visite@tenutacavalierpepe.it
Via Santa Vara, Sant'Angelo all'Esca, Avellino