TENUTA CAVALIER PEPE

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.

11:20 Spiegazioni delle origini storiche e mitologiche del tartufo e delle varietà esistenti, a seguire **degustazione guidata a cura di un degustatore professionista.**

La degustazione comprenderà finger food preparati dallo chef de "La Veduta". **Vini in abbinamento:**

- Tartare di Fassona Irpina con Tartufo Uncinato abbinato a **"Bianco di Bellona" 2017**
- Crostino di pane al burro di Normandia con Tartufo Bianco abbinato con **"Grancare" 2019**
- Sfera di parmigiano con Tartufo Nero di Bagnoli Irpino abbinato con **"Appio" 2018**
- Ganache al cioccolato fondente e Tartufo Uncinato abbinato con **"Chicco D'Oro" 2022**

12:45 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:

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.

- **"Bianco di Bellona"** Irpinia Coda di Volpe DOC 2017
- **"Brancato"** Fiano di Avellino Riserva DOCG 2018
- "**Appio"** Irpinia Campi Taurasini DOC 2018
- "**Chicco d'Oro"** Passito Campania IGT 2022

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

Intera giornata con attività e pranzo.

Adulto 130 euro

Bambino 50 euro (primo, secondo e dessert)

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