

# Atelier del Gusto Tartufi Irpini

11-12 e 18-19 FEBBRAIO 2023



#### 11:00 Arrivo in cantina

Ti accoglieremo con Or'osé, il nostro Spumante Rosato, insieme a Bruschette al Caciocavallo e Tartufo.

#### 11:20 Degustazione guidata dei tartufi Irpini in abbinamento con nostri vini

A cura dei degustatori AIS Campania e Giudici Qualificati del Tartufo, Franco De Luca e Tommaso Luongo

#### In abbinamento

- **Tuber Borchii** (Bianchetto) abbinato allo Spumante Oro Classico
- **Tuber Moschatum** (Brumale) abbinato con *Brancato Fiano di Avellino DOCG 2013*
- **Tuber Mesentericum** (Nero di Bagnoli) abbinato ad *Appio Irpinia Campi Taurasini DOC 2017*
- **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 2019*

#### 12:30 Ricerca del Tartufo

Passeggiando con il Tartufaio ed il suo Cane.

#### 13:30 Pranzo 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.

#### Degustazione dei Vini della Tenuta

- "Bianco di Bellona" Irpinia Coda di Volpe DOC 2014
- "Grancare" Greco di Tufo Riserva DOCG 2018
- "La Loggia del Cavaliere" Taurasi Riserva DOCG 2014
- "Cerri Merry" Vino aromatizzato

#### Antipasto

Carpaccio di Manzo con Tartufo Nero di Bagnoli

*In abbinamento al nostro olio extravergine "I Tre Colli"*

#### Primo

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 Brumale

#### Dolce

Dessert Tartufo e Cioccolata della Chef Anna Chiavazzo "Il Giardino di Ginevra"

*Per i bambini, contemporaneamente, in una sala dedicata, sarà organizzato un laboratorio di avvicinamento agli aromi del tartufo, con degustazione alla cieca di marmellate ed il tagliere di salumi e formaggi.*

#### Costo Attività mattutine

Adulto 35 euro

Bambino 15 euro

*Il menu bambino comprende il primo, il secondo e il dessert.*

#### Attività mattutine e pranzo

Adulto 70 euro

Bambino 35 euro