******

***presenta***

***\*\*\*\****

***CALICI DI STELLE***

***2020***

**PROGRAMMA**

* Dal **2 al 16 Agosto 2020** (tranne il martedì), tutti i giorni presso la nostra Winery a pranzo e a cena potrete vivere l’esperienza del nostro “**Metro/0 Tour**”
* La sera dell’8 Agosto vieni a vivere con noi la magica serata di “**Calici di Stelle – Speciale Metro/0 Tour Party**”, a partire dalle **ore 19:00**

**Calici di Stelle**

**“Metro/0 Tour Party”**

***40,00 € a persona***

**Visita guidata della tenuta:**

* Casale del ‘700
* Orto Biologico
* Vigneto didattico
* Necropoli di III secolo a.C. – I secolo d.C.
* Cantina di produzione

**Degustazione**

* **Aperitour**

**Vini:**

Lavaflava – Vesuvio Doc Lacryma Christi 2019 Bianco

Lavarubra – Vesuvio Doc Lacryma Christi 2019 Rosso

Vesevius – Falanghina Spumante Metodo Charmat

Vesevius – Piedirosso Spumante Metodo Charmat

**Salumi alla Berkel**: Culatello, Capicollo e Salame accompagnati dai sottoli BdM

**Formaggi**: Pecorino al vino, Provolone del Monaco presidio Slow Food, Pecorino di fossa, accompagnati dalle composte BdM

**Orto Metro/0**: Melanzane BdM a funghetto, Parmigiana di zucchine BdM, Zucchine BdM alla scapece.

**Mozzarella**: Treccia di mozzarella al mosto d’uva

**Panino**: pulled pork e provola affumicata

* **Al Tavolo:**

**Vini:**

Pompeii – Pompeiano Igt 2019 Bianco

Pompeii – Pompeiano Igt 2019 Rosso

**Primo**: Mezzo pacchero peperoncini verdi BdM, Gamberi e pomodorini infornati BdM

**Secondo**: Tagliata di tonno con caviale di melanzane BdM e tapenade di capperi e olive

**Dolce**: Cremoso al limone con frutta fresca e crumble croccante

**Calici di Stelle**

**“Metro/0 Tour” - quotidiano**

***35,00 € a persona***

**Visita guidata della tenuta:**

* Casale del ‘700
* Orto Biologico
* Vigneto didattico
* Necropoli di III secolo a.C. – I secolo d.C.
* Cantina di produzione

**Degustazione con il Menu “Metro/0”**

* Vini:

Vesevius – Falanghina Spumante

Lavaflava – Vesuvio Doc Lacryma Christi 2019 Bianco

Lavarubra – Vesuvio Doc Lacryma Christi 2019 Rosso

Pompeii – Pompeiano Igt 2019 Bianco

Pompeii – Pompeiano Igt 2019 Rosso

* Degustazione di olio d’oliva BdM con bruschette
* Antipasto (a centrotavola)

*Polpette di melanzane con fonduta di Caciocavallo*

*Frittelle di fiori di zucca*

*Parmigiana di zucchine con provola affumicata*

*Zucchini parmigiana*

*Frittatina di pasta su passata di datterini*

*Tagliere di salumi e formaggi nostrani e sott’oli di nostra produzione*

*Fiori di zucca pastellati, ripieni di ricotta e basilico*

* Primo

*Spaghettone alla Nerano di Bosco de’ Medici*

* Dolce

*Soffice al limone con frutta fresca e crumble agli agrumi*