APPUNTAMENTI IN VILLA CAVALLETTI 2026

LA **TERRAZZA**

DI **VILLA CAVALLETTI**
CASTELLI ROMANI

IL TEMPO DEL GUSTO

L'ARTE DEI FORMAGGI DI RENATO BRANCALEONI
INCONTRA LE ECCELLENZE DI VILLA CAVALLETTI

PRANZO TEMATICO CON ONAF
29.11.2026 ore 12:00

MENU
A cura dello Chef Claudio Cotini

DEGUSTAZIONE TECNICA
Formaggio Caprino,
Formaggio Erborinato di Capra,
2 Formaggi Vaccini

ANTIPASTO
Tortino patate e broccoli
con crema di Pecorino di Fossa

con
Bruschettina di pane dello chef con farina di grano BIO
Platone di Villa Cavalletti e Olio Extravergine BIO Olio et Amo

PRIMO
Trofia fresca con pecorino di fossa
ai sentori di bosco e carpaccio di tartufo

DESSERT
Ciambelline dello chef con la farina di grano BIO
Platone di Villa Cavalletti
Meraco IGT Lazio Rosso Villa Cavalletti,
Olio EVO Oliveto Villa Cavalletti BIO

VINI IN ABBINAMENTO
Selezione di **vini Tenuta Villa Cavalletti**,
Acqua microfiltrata, Caffè

Prenotatazione obbligatoria:
experience@villacavalletti.it

Quota di partecipazione
50€ a persona
Soci ONAF 35€ a persona

Su richiesta, al momento della prenotazione, siamo disponibili a proporre alternative vegetariane e senza glutine

Info & Prenotazioni
Telefono: **06 9454 16001**
WhatsApp: **339 387 7250**
Email: **info@villacavalletti.it**
www.villacavalletti.it

VILLA CAVALLETTI