

## IL TOUR COMPRENDE

*\*Visita ai vigneti sperimentali*

*\*Visita alla necropoli romana e al canale borbonico*

*\*Visita alle sale di vinificazione ed affinamento*

## TASTING - MENU' DEGUSTAZIONE

\*\*\*\*\*

### MENU' VESUVIO

**30,00 €**

#### **Benvenuto in Cantina**

*Degustazione di Olio d' oliva Dop BDM con Bruschetta*

#### **Antipasto de' Medici**

*Provolone del Monaco con confettura*

*Salame Napoletano*

*Prosciutto crudo nostrano*

*Scamorza affumicata*

*Grissini*

#### **Primo**

*Pacchero di Gragnano trafiletto al bronzo  
con pomodorini del Piennolo vesuviano e basilico*

#### **Dolce**

*Babà al limoncello BDM e crema pasticcera*

#### **Vini**

*Vesevius – Spumante di Falanghina Metodo Charmat*

*Albus – Falanghina*

*Lavaflava – Vesuvio Doc Lacryma Christi bianco 2017*

*Lavarubra – Vesuvio Doc Lacryma Christi rosso 2017*

## **MENU' ANTICA POMPEI**

**45,00 €**

### **Benvenuto in Cantina**

*Degustazione di Olio d'oliva Dop BDM con Bruschetta*

#### **Prima corsa**

*Zuppa dei Gladiatori con farro, orzo, fagioli, fave e "garum"*

#### **Seconda Corsa**

*Salmone affumicato di Marco Gavio Apicio con ginepro, salvia, rosmarino e alloro*

#### **Terza Corsa**

*Maialino cotto sotto le ceneri, laccato al vino rosso e miele*

#### **Dolce**

*Ricotta di pecora con mandorle ed uva passa*

#### **Vini**

*Vesevius – Spumante Falanghina Metodo Charmat*

*Lavaflava – Vesuvio Doc Lacryma Christi bianco 2017*

*Pompeii – Pompeiano IGT in Anfora bianco 2017*

*Pompeii – Pompeiano rosso 2017*

## **MENU' BDM GRAN CRU – Tempio di Giove**

**60,00 €**

### **Benvenuto in Cantina**

*Degustazione di Olio d'oliva Dop BDM con bruschetta*

#### **Antipasto de' Medici**

*Salame Napoletano*

*Prosciutto crudo nostrano*

*Mozzarella di bufala campana*

*Provolone del monaco con confettura*

*Parmigiana di melanzane della tradizione*

*Timballo di pasta fritto*

*Gateau di patate*

#### **Primo**

*Raviolo di Nonna Emiddia*

#### **Secondo**

*Entrecôte con contorni di stagione*

#### **Dolce**

*Dolce BDM*

#### **Vini**

*Vesevius – Spumante Falanghina Metodo Charmat*

*Lavaflava – Vesuvio Doc Lacryma Christi Bianco 2017*

*Pompeii – Pompeiano IGT in anfora Bianco 2017*

*Lavarubra – Vesuvio Doc Lacryma Christi Rosso 2017*

*Pompeii – Pompeiano IGT Rosso*

**MENU' BDM GRAN CRU – Villa de' Misteri**  
**60,00 €**

**Benvenuto in Cantina**

*Degustazione di Olio d'oliva Dop BDM con bruschetta*  
**Antipasto**

*Insalatina di mare condita allo sfusato amalfitano*  
**Primo**

*Scialatielli ai profumi del golfo di Napoli*  
**Secondo**

*Merluzzo capperi e limone*  
**Dolce**

*Dolce BDM*  
**Vini**

*Vesevius – Spumante Falanghina Metodo Charmat*  
*Lavaflava – Vesuvio Doc Lacryma Christi Bianco 2017*

*Pompeii – Pompeiano IGT Bianco 2017*  
*Lavarubra – Vesuvio Doc Lacryma Christi Rosso 2017*

*Pompeii – Pompeiano IGT Rosso 2017*