



NÍVEL DE  
DIFICULDADE  
**FÁCIL**

## **PASSEIO VINÍCOLA VILLA TRIACCA**

UMA EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA  
HARMONIZADA COM VINHOS

**31/01/2026 (Sábado)**

### **01**

O Villa Triacca Hotel Vinícola & Spa é uma propriedade de turismo rural com lindas paisagens, natureza exuberante, uma arquitetura que alia o rústico ao moderno, além de um lindo parreiral com a produção de uvas para vinhos finos. Neste cenário encantador, os visitantes podem conhecer o vinhedo onde são realizadas explicações sobre o processo de produção de vinhos finos com a degustação dos 03 rótulos Villa Triacca harmonizados com queijos especiais, finalizando a visita com um delicioso almoço em 03 etapas (entrada, prato principal e sobremesa).

### **Local de embarque**

**Sesc Gama - 08h50**

**Sesc 913 Sul - 09h20**



### **02**

#### **Serviços inclusos:**

- Transporte em Van do Sesc-DF;
- Taxa de Visitação com harmonização de 03 rótulos com degustação de queijos especiais;
- Almoço em etapas (entrada, prato principal e sobremesa);
- Seguro Viagem;
- Guia Regional credenciado Mtur.

## 03

### Programação:

- Saída às 9h do Sesc Gama e às 9h30 do Sesc 913 Sul com destino à Villa Triacca Eco Pousada e Vinhos.
- Boas-vindas e caminhada guiada pelos parreirais de uvas viníferas com explicações sobre o processo de produção de vinhos finos;
- Degustação de três rótulos dos vinhos Villa Triacca harmonizados com queijos especiais e tempo livre para compras na lojinha;
- Após visita ao vinhedo, iremos fazer nosso **almoço (incluso)** no Restaurante Sovizzo” dentro do Villa Triacca com uma gastronomia inspirada na tradição da cozinha italiana e na valorização da produção local oferecendo um Menu de almoço em 03 etapas: entrada, prato principal e sobremesa (Cardápio em anexo);
- Encerramento e retorno as unidades do Sesc.
- **OBS:** Devido a necessidade da logística do restaurante para atendimento de grupos, o cliente deverá escolher o prato desejado no momento da compra, não sendo possível alteração de prato após a escolha.
- **OBS:** Visitaremos o Vinhedo, a Cave e o restaurante do Hotel Vinícola & Spa Villa Triacca, não sendo possível acessar as piscinas e áreas de lazer do Hotel que são de uso exclusivo dos hóspedes.

## 04

### Investimento por pessoa:

- **R\$ 290,00**– Trabalhador CBST / dependentes
- **R\$ 530,00**– Conveniado / dependentes
- **R\$ 554,00**– Gerontologia
- **R\$ 578,00**– Público em geral

Consulte valores para Harmonização com Suco de Uva.

### Consulte condições de parcelamento no Cartão de Crédito



- A apresentação para o embarque deverá ser feita, conforme o horário citado no roteiro acima.
- Por exigência da ANTT e DER, o embarque de passageiros somente será permitido mediante apresentação de documento de identificação original com foto. Certidão de Nascimento Original somente será aceita para crianças até 11 anos.
- Documentos de Identificação aceitos: certidão de nascimento, carteira de identidade, carteira de motorista e carteiras profissionais com foto.
- Preços e programação estão sujeitos a alterações sem aviso. O guia poderá alterar o roteiro sem prejuízo da programação.
- Passeios, ingressos, taxas e refeições não inclusas, serão pagas a parte pelo excursionista.

FALA AQUI  
COM A GENTE!



**Sesc** Fecomércio  
Senac

[www.sescdf.com.br](http://www.sescdf.com.br)

 sescdf

**TELEFONE: 3218-9100 - Ramais:**

Sesc Turismo 913 Sul: 9367

Sesc Turismo 504 Sul: 9464

Sesc Turismo Ceilândia: 9526

Sesc Turismo Gama: 9610

Sesc Turismo Guará: 9712

Sesc Turismo Taguatinga Norte: 9805



# Cardápio

Menu em 3 etapas

## Entrada (escolher uma opção):

- **Arancini:** Bolinho de risoto e parma, recheado com mussarela. Bolinho de risoto, recheado com queijo da região.
- **Burrata Caprese:** Burrata de búfala com tomates confitados e molho pesto.
- **Caesar da Villa:** Alface americana, filé de frango grelhado, molho Caesar, parmesão e croutons especiais.
- **Italiana:** Alface americana, rúcula, presunto parma, mussarela de búfala, tomate seco, azeitona verdes, castanhas, manjeriço, focaccia e molho italiano.

## Prato Principal (escolher uma opção):

- **Antico:** Entrecôte, batata rústica, arroz da villa, acompanha molho chimichurri.
- **Brasília:** Medalhão de filé mignon com risoto de cogumelos.
- **Giambonetto:** Sobrecoxa de frango recheada de pancetta e provolone sobre leito de arroz negro.
- **Pescada Dourada:** Posta de pescada amarela, purê de abóbora e farofinha de castanhas.
- **Picadinho da Villa:** Picadinho de filé, bacon, arroz branco, farofa, banana e ovo pochê.
- **Risotto Filetto:** Risoto com tiras de filé, tomate, mussarela de búfala e manjeriço.
- **Fettuccine Gamberini:** Massa fresca, camarões flambados em vinho branco, molho alfredo, crispy de parma e raspas de limão siciliano.

## Sobremesa (escolher uma opção):

- **Pistacchio da Villa:** Pudim de pistache.
- **Surpresa de Uva:** Brigadeiro cremoso de leite em pó, recheado com uvas verdes e ganache de chocolate meio amargo.
- **Tiramisù da Villa:** Bolacha champagne com café da região, creme a base de queijo e cacau em pó.

TELEFONE: 3218-9100 - Ramais:

Sesc Turismo 913 Sul: 9367

Sesc Turismo 504 Sul: 9464

Sesc Turismo Ceilândia: 9526

Sesc Turismo Gama: 9610

Sesc Turismo Guará: 9712

Sesc Turismo Taguatinga Norte: 9805

FALA AQUI  
COM A GENTE!



**Sesc** Fecomércio  
Senac

[www.sescdf.com.br](http://www.sescdf.com.br)

   [sescdf](#)

