

**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!

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



sesc Fecomércio
Senac
www.sescdf.com.br



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, manjericão, 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 Dourata:** 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 manjericão.
- **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.



FALA AQUI
COM A GENTE!

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



sesc Fecomércio
Senac
www.sescdf.com.br
 sescdf