



**01/06/2024 (SÁBADO)**



Local de embarque:

1. Sesc Gama – 7h50
2. Sesc Tag. Norte – 8h30

3. Sesc 913 Sul - 9h



Grau de dificuldade

### CONHEÇA O DESTINO

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).

### O PACOTE INCLUI

- Transporte em Van do Sesc-DF;
- Visita guiada;
- Almoço – Entrada, Prato Principal e Sobremesa;
- Degustação: 03 rótulos de vinho;
- Guia Regional credenciado Mtur.

### INVESTIMENTO POR PESSOA

▪ **R\$ 220,00** - Trabalhador CBST / dependente

**OBS:** Preços especiais para Trabalhadores do Comércio de Bens, Serviços e Turismo e seus dependentes.

▪ **R\$ 403,00** – Conveniada / dependentes

▪ **R\$ 422,00** – Gerontologia

▪ **R\$ 440,00** - Público em Geral

### ROTEIRO

**Dia 01 (SÁBADO)** - Saída às 8h do Sesc Gama, às 8h40 do Sesc Taguatinga Norte e às 9h10 do Sesc 913 Sul com destino ao Villa Triacca Eco Pousada e Vinhos.

#### Programação:

- 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**);

**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.

Por volta das 15h, retorno para Brasília.

**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.

Sesc-DF busca garantir a melhor experiência à sua clientela, com saúde e segurança, implementando em seus passeios e excursões todos os Protocolos de Biossegurança exigidos pelo Ministério do Turismo, sendo uma instituição comprometida com o Selo de Turismo Responsável – Limpo e Seguro.

*Alterações no roteiro e passeios são previstas por motivo de logística nas cidades e principais vias; e condições climáticas sem prévio aviso.*

## Consulte condições de parcelamento no Cartão de Crédito

### OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

- 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.

# CARDÁPIO

## • ENTRADA (escolher uma das opções abaixo):

**(Opção 1) - Burrata Caprese:** Leque de tomates crus ao molho cítrico com pesto, burrata de búfala e pétalas de amêndoas

**(Opção 2) – Carpaccio do Sertão:** Finas fatias filet mignon serenado, cubo de queijo coalho selados, molho teriyaki com melado de cana, rúcula e chips de mandioquinha

**(Opção 3) – Costelinha Duroc:** Costelinha suína Duroc ao molho barbecue da Villa, batata rústica alteada com páprica defumada e salada de rúcula.

**(Opção 4) – Salmão Tataki:** Leque de salmão in tempura com buquê de todos os verdes ao molho de dijon e redução de balsâmico.

**(Opção 5) – Vitello Tonnato:** Finas lâminas de lombo suíno Duroc em roast beef ao molho delicado de maionese caseira, atum e pipoca de alcaparras.

**(Opção 6) – Salada Caesar da Villa:** Alface americana, filé de frango grelhado, molho Caesar, parmesão e croutons especiais.

**(Opção 6) – Salada Italiana:** Alface americana, rúcula, presunto Parma, mussarela de búfala, tomate seco, azeitona verdes, castanhas, manjeriço, focaccia e molho italiano.

## • PRATO PRINCIPAL (escolher uma das opções abaixo):

**(Opção 1) - Ântico:** Entrecôte com creme de mostarda, batata rústica e ervas.

**(Opção 2) - Bombom Castellana:** Trouxinhas de massa caseira ao recheio de queijos do cerrado com molho pomodoro, natas e pesto de manjeriço.

**(Opção 3) - Brasília:** Medalhão de filé mignon com risoto funghi.

**(Opção 4) - Casoncelli:** Massa recheada com beterraba e queijo de cabra na manteiga de sálvia e ervas provençais.

**(Opção 5) - Gnocchi:** Nhoque de batata ao molho de manteiga e sálvia, acompanhado de saltimbocca de suíno Duroc ao molho de vinho branco.

**(Opção 6) - Giambonetto:** Sobrecoxa de frango recheado de pancetta e provolone sobre leito de arroz negro risottado.

**(Opção 7) - Pappardelle:** Massa fresca de nossa produção ao molho aglio e olio com camarão rosa e ervas frescas da horta.

**(Opção 8) - Lasanha Invertida:** Clássica lasanha recheada de ragu branco de suíno Duroc e boi gratinada e servida invertida ao molho assado.

**(Opção 9) - Mil folhas:** Parmegiana de abobrinha e berinjela gratinada com queijo raclete ao molho aveludado de gazpacho e farofa de focaccia.

**(Opção 10) - Ravioli Del Plin:** Ravioli del plin recheado ao boursin de cabra sobre ragu de linguiça fresca e aspargos verdes ao açafrão.

**(Opção 11) - Risotto Al Mare:** Risoto arbório aveludado com camarão rosa, raspas de limão e cebolinha verde da horta da Villa.

**(Opção 12) - Risotto Filetto:** Risoto com tiras de filé, tomate e manjeriço.

**(Opção 13) - Salmão Santo:** Filé de salmão em crosta de avelã, musseline de baroa com gengibre, brócolis e couve-flor.

**(Opção 14) - Tilápia Crocante:** Tilápia em crosta de panko, castanha de caju e risoto siciliano e parmesão.

## • SOBREMESA (escolher uma das opções abaixo):

**(Opção 1) - Panna cotta:** Cremoso de leite e calda de frutas vermelhas

**(Opção 2) – Sagu da Nona:** Sagu de vinho tinto com creme da casa

**(Opção 3) – Semifreddo:** Semifreddo com calda de frutas vermelhas e pétalas de amêndoas tostadas.

**(Opção 4) – Strudel de frutas amarelas:** Clássico doce tirolês com massa folhada recheado de pêra, maçã e banana com calda de limoncello.

**(Opção 5) – Tiramisu da Casa:** Bolacha champagne com café da região, creme de mascarpone e cacau em pó.

**(Opção 6) – Tortino:** Mini bolo de chocolate assado servido com sorvete de creme.

Telefone Geral: 3218-9100



Sesc 504 Sul:

9464

Sesc 913 Sul:

9367

Sesc Ceilândia:

9526

Sesc Gama:

9610

Sesc Guará:

9712

Sesc Taguatinga Norte:

9805

