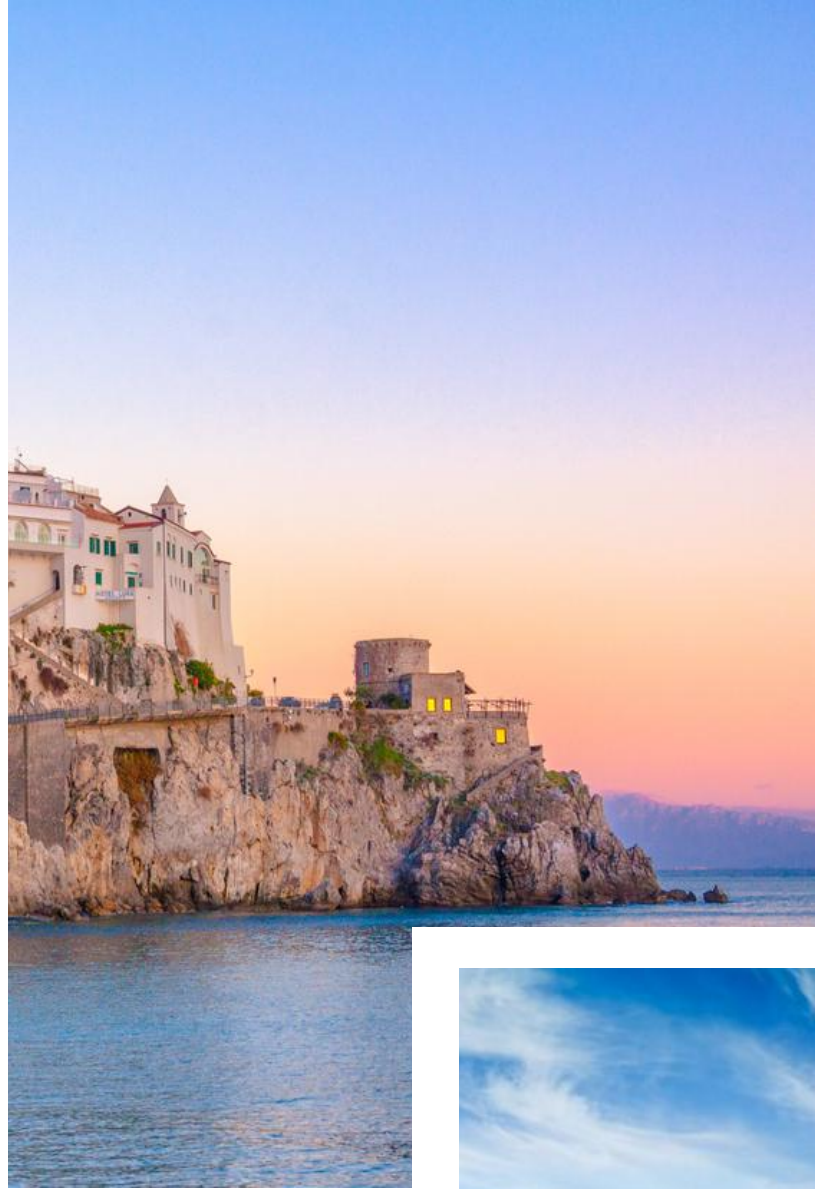


Experiences 2024



UNIQUE
EXPERIENCE
tours, food & more...



OUR OFFERS

Wine tasting

Cooking class

Palate delights

Well-being

Vintage tour

yours Unique

Il buon vino è ogni volta una sinfonia di quattro movimenti, eseguita al ritmo delle stagioni. Il sole, il terreno, il clima e i vitigni modulano l'opera, mentre il vignaiolo, come solista, imprime la sua cadenza.

Philippe Margot

Good wine is each time a symphony of four movements, performed to the rhythm of the seasons. The sun, the soil, the climate and the vines modulate the work, while the vine grower, as soloist, imparts his own cadence.

Philippe Margot



wine tasting

CANTINA APICELLA

3 vini oppure 4 vini con pranzo

La famiglia Apicella da generazioni coltiva la terra e fino ai primi anni '70 produceva dell'ottimo vino da tavola. Poi Giuseppe decide di creare la sua etichetta e di imbottigliare il vino che produce. La prima annata ad essere commercializzata è quella del 1977, circa 3000 bottiglie di vino rosso Tramonti, che danno il via all'azienda vinicola Giuseppe Apicella e a trent'anni di successi.

Apicella è il marchio storico della viticoltura della Costa D'Amalfi. Primo a imbottigliare il Vino a Tramonti, vero polmone agricolo e presidio della biodiversità del territorio, ha sempre bilanciato la sua produzione con uno stile tradizionale.

La Degustazione inizia con la visita al Vigneto storico di famiglia A' Scippata prefillossera, a pergolato distante dalla Cantina 5 minuti a piedi. Dopo si prosegue con la visita della Cantina con la spiegazione del processo produttivo, fermentazione vini rossi e bianchi, stabilizzazione e invecchiamento. In conclusione ci sarà la Degustazione dei vini in produzione accompagnati da prodotti tipici Tramontini (formaggi, salumi, pane biscottato). Inoltre c'è la possibilità di scegliere anche la variante, o meglio la degustazione di 4 vini abbinati con un pranzo tipico locale.

3 wines or 4 wines with lunch

The Apicella family has been farming for generations and until the early 1970s produced excellent table wine. Then Giuseppe decided to create his own label and to bottle the wine he produced. The first vintage to be marketed was that of 1977, about 3000 bottles of Tramonti red wine, which launched the Giuseppe Apicella winery and thirty years of success.

Apicella is the historical brand of viticulture on the Amalfi Coast. First to bottle wine in Tramonti, a true agricultural lung and guardian of the biodiversity of the territory, it has always balanced its production with a traditional style.

The Tasting begins with a visit to the family's historic vineyard A' Scippata, with its pergola, a 5 minute walk from the winery. The visit to the cellar continues with an explanation of the production process, fermentation of red and white wines, stabilisation and ageing. Tasting of the wines in production accompanied by typical products of Tramontina (cheeses, cold cuts, toasted bread). There is also the option of a variant, or rather the tasting of 4 wines combined with a typical local lunch.



CANTINA TAGLIAFIERRO

4 vini con prodotti locali oppure con pranzo leggero

L'azienda agricola Tagliafiero Raffaele nasce dalla passione del giovane titolare e dalla sua volontà di intraprendere un'attività imprenditoriale con ambizione e amore per il territorio.

La degustazione inizia con un tour nei vignetti storici prephylloxera di famiglia, per poi proseguire con la visita alla cantina e la degustazione di 4 vini a denominazione Costa d'Amalfi. (bianco, rosato, rosso e rosso riserva) accompagnati con taglieri di salumi nostrani e formaggi locali. Inoltre c'è la possibilità di scegliere anche la variante, o meglio la degustazione di 4 vini abbinati con light lunch (prodotti tipici locali di stagione).

4 wine with local products or with light lunch

Tagliafiero Winery was born from the passion of the young owner Raffaele and his desire to undertake an entrepreneurial activity with ambition and love for the territory.

The tasting begins with a tour of the family's historic prephylloxera vineyards, followed by a visit to the cellar and a tasting of 4 costa d'amalfi denomination wines (white, rosato, red and red reservoir) accompanied by cutters of local cured meats and cheeses. There is also the option of a variant, or rather the tasting of 4 wines combined with light lunch (typical local seasonal products).



TENUTA SAN FRANCESCO

3 vini oppure 3 vini con pranzo

Nel 2004, per rivivere un'antica tradizione viticola, nasce l'azienda agricola S. Francesco a Tramonti, il cuore verde della Costiera Amalfitana.

La fattoria si estende per circa otto ettari e mezzo e produce vini provenienti dalle uve di tre famiglie storiche locali: il Bove, il D'Avino, il Giordano. L'attrezzatura moderna altamente tecnologica della cantina è stata completata entro l'inizio del 2005. È ambientata nell'antica tenuta appartenente alla famiglia Di Palma, i produttori attuali, che si sono avvalsi della consulenza professionale ed esperta del Dott. Carmine Valentino di Avellino.

La Degustazione inizia con la visita ai vigneti storici pre-philloxera (300-500 anni) e continua nella storica Masseria del '700 dove si trova la cantina del XVII secolo, con DEGUSTAZIONE vini di 3 vini D.O.C - Costiera Amalfitana - Tramonti abbinati alla "panzanella" (insalata di pane fatto di "pane biscottato" - pane con farina integrale doppia-, pomodori freschi e basilico) accompagnato dalla mozzarella fresca e ricotta, formaggi stagionati e salumi. Inoltre c'è la possibilità di scegliere anche la variante, o meglio la degustazione di 3 vini abbinati ad un pranzo preparato interamente basato su prodotti tipici.

3 wine or 3 wine with lunch

In 2004, to revive an ancient winemaking tradition, the S. Francesco farm was founded in Tramonti, the green heart of the Amalfi Coast. The farm covers about eight and a half hectares and produces wines from the grapes of three historic local families: Bove, D'Avino and Giordano.

The winery's modern high-tech equipment was completed by the beginning of 2005. It is set in the ancient estate belonging to the Di Palma family, the current producers, who have availed themselves of the professional and expert advice of Dr. Carmine Valentino of Avellino.

The Tasting starts with a visit to the historical pre-phylloxera vineyards (300-500 years old) and continues in the historical Masseria of the 18th century where the cellar of the 17th century is located, with a TASTING of 3 D.O.C - Costiera Amalfitana - Tramonti wines combined with "panzanella" (bread salad made of "pane biscottato" - bread with double wholemeal flour -, fresh tomatoes and basil) accompanied by fresh mozzarella and ricotta cheese, seasoned cheeses and cold cuts.

There is also the option of a variant, or rather the tasting of 3 wines combined with a lunch prepared entirely based on typical products.



TOUR DELLE CANTINE

2 cantine con pranzo

Lasciatevi travolgere dagli aromi e dai sapori del buon vino DOC Tramonti - Costa D'Amalfi visitando due cantine del nostro territorio.

Saremo accolti dal Vinificatore che introducendoci in Cantina ci presenterà la cultura vinicola Tramontana. Muri di mattoni, sale sotterranee, grandi botti di rovere... Ve ne innamorerete! Ovviamente, parleremo anche del famoso vino Tintore presente solo nei nostri vigneti. Volete conoscere le sue peculiarità? Ve le sveleremo! Parteciperemo a una degustazione (i vini saranno accompagnati da prodotti tipici) per apprezzare tutte le sfumature di questo pregiato vino di Tramonti.

Il pranzo si terrà in Cantina con piatti tipici della nostra cucina. Nel pomeriggio raggiungeremo la seconda cantina del nostro tour.

Qui continueremo a parlare della produzione e dei tipi di uva che vengono utilizzati per la produzione dei suoi rinomati vini DOC. Infine, parteciperemo a un'altra degustazione sempre accompagnata da prodotti tipici

TOUR OF THE CELLARS

2 cellars with lunch

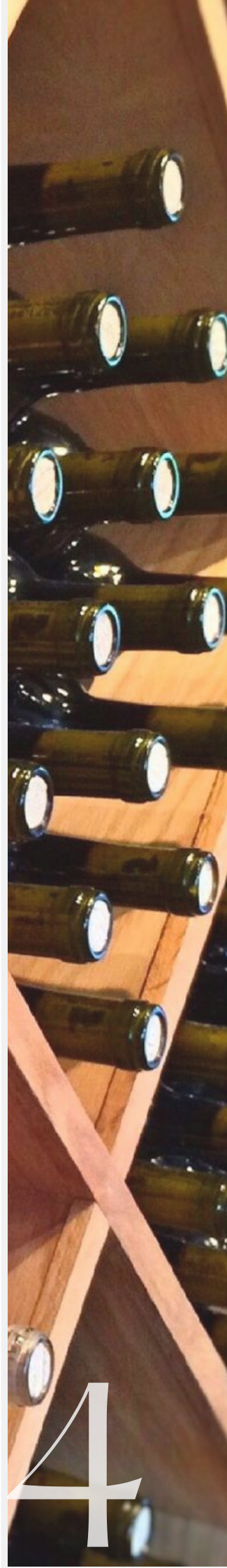
Let yourself be overwhelmed by the aromas and flavours of good Tramonti - Costa D'Amalfi DOC wine by visiting two wineries in our area.

We will be welcomed by the winemaker, who will introduce us to the Tramonti wine culture in the winery. Brick walls, underground rooms, large oak barrels... You will love it! Of course, we will also talk about the famous Tintore wine that is only present in our vineyards. Would you like to know its peculiarities? We will reveal them to you! We will participate in a tasting (the wines will be accompanied by typical products) to appreciate all the nuances of this prized wine from Tramonti.

Lunch will be held in the winery with typical dishes from our kitchen.

In the afternoon we will reach the second winery on our tour.

Here we will continue talking about production and the types of grapes used to make its renowned DOC wines. Finally, we will participate in another wine tasting, again accompanied by typical products.



GROUP RATES 2024 WINE TASTING

MIN 2 PERSON

Cantine Apicella 3 wines with local product

2 h

€ 65,00 p.p.

Cantine Apicella 4 wines with light lunch

3 h

€ 120,00 p.p.

Cantina Tagliaferro 4 wines with local products

2 h

€ 65,00 p.p.

Cantina Tagliaferro 4 wines with light lunch

3 h

€ 95,00 p.p.

Tenuta San Francesco 3 wine with local products

2 h

€ 65,00 p.p.

Tenuta San Francesco 3 wine with lunch

3 h

€ 120,00 p.p.

Tour of the Cellars including lunch (two cellars)

4 h

€ 180,00 p.p.

RATES PRIVATE EXCURSIONS 2024

WINE TASTING

*Cantine Apicella 3 wines with local product
(with gift for guests)*

2 h

€ 80,00 p.p.

Cantine Apicella 4 wines with light lunch (with gift for guests)

2 h

€ 140,00 p.p.

*Cantina Tagliaferro 4 wines with local products
(with gift for guests)*

2 h

€ 80,00 p.p.

*Cantina Tagliaferro 4 wines with light lunch
(with gift for guests)*

3 h

€ 120,00 p.p.

Tenuta San Francesco 3 wine with local products

*Tenuta San Francesco 3 wine with lunch (with gift for
guestes)*

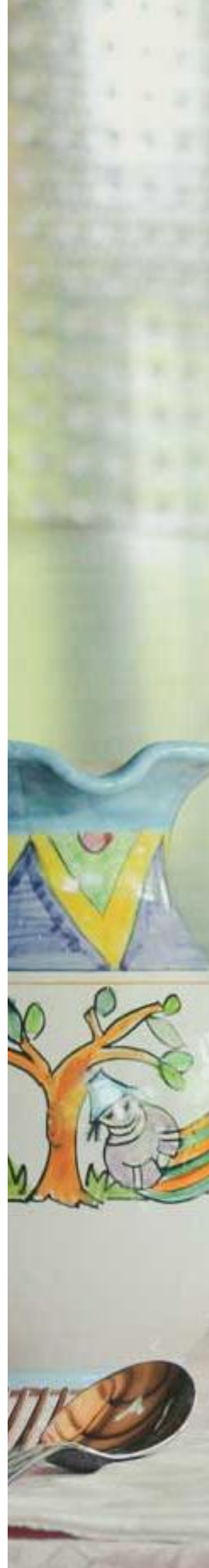
3 h

€ 300,00 p.p.

*Tour of the Cellars including lunch (two cellars) (with
gift for guests)*

4 h

€ 250,00 p.p.



King's class

COO



L'ingrediente principale per una buona cucina è l'amore per coloro per cui cuciniamo.

Sophia Loren

The most indispensable ingredient of all good home cooking: love for those you are cooking for.

Sophia Loren

page 5-9

CORSO DI CUCINA MEDITERRANEA PRESSO L'AGRITURISMO IL TINTORE

corso di cucina

Nell'incantevole cornice di Tramonti, presso l'Agriturismo il Tintore, si svolgerà il nostro corso di cucina.

L'esperienza inizia con una passeggiata nell'orto dove in compagnia di Aniello si raccoglierà tutto il necessario per la

Creazione di un pranzo unico, ma che racchiude tutta la semplicità della cucina casereccia di Tramonti.

La Chef Raffaella ti coinvolgerà e ti renderà un partecipante attivo dedito alla realizzazione delle portate che gusterai

Accompagnate da un eccellente vino locale.

cooking class

In the enchanting setting of Tramonti, at the Agriturismo il Tintore, our cooking course will take place.

The experience begins with a walk in the vegetable garden where, in the company of Aniello, you will gather everything you need for the creation of an unique lunch that encompasses all the simplicity of Tramonti's home cooking.

Chef Raffaella will involve you and make you an active participant dedicated to the creation of the dishes you will enjoy

accompanied by an excellent local wine.





AGRITURISMO MARE E MONTI & CANTINE BASILEO

corso di cucina oppure corso di cucina con degustazione vini

La storia dell'azienda vinicola della famiglia Taiani è iniziata molti anni fa, inizialmente con la costruzione dell'edificio agricolo tra il 1820 e il 1880, compresa l'antica cantina. Nel 1880 il nostro bisnonno, Lorenzo Basileo, iniziò la cantina. Questi metodi vecchi e fidati continuano oggi, compresa la raccolta delle uve a mano. Situati a circa 400 metri sul livello del mare, le terrazze inclinate coperte da tradizionali pergolati in legno mostrano un ambiente in armonia con la natura.

Insieme ad Elio e sua madre Maria preparerete il pranzo in un'atmosfera accogliente utilizzando i prodotti tipici della nostra terra, con la possibilità di degustare dei vini della Cantia Basileo.

cooking class or cooking class with wine tasting

The history of the Taiani family winery began many years ago, initially with the construction of the farm building between 1820 and 1880, including the old wine cellar. In 1880, our great-grandfather, Lorenzo Basileo, started the winery. These old and trusted methods continue today, including the harvesting of grapes by hand. Located approximately 400 metres above sea.

Togheter with Elio and his mother Maria you will prepare the lunch in a welcoming atmosphere using our typical products with the possibility of tasting wines from Cantia Basileo.

PIZZERIA SAN FRANCISCO

corso di pizza

Francesco patron e pizzaiolo della Pizzeria San Francisco, Pizzaiolo Dell'Alleanza Slow Food e Maestro Pizzaiolo della Tradizionale Pizza di Tramonti, insieme a sua moglie Pamela, vi accoglieranno nella loro struttura per aprirvi al mondo della pizza.

Il Cooking Pizza si articola su tre fasi: la prima fase, dove si scoprirà la storia della pizza di Tramonti, le sue origini, le tecniche di impasto e l'utilizzo delle materie prime; la seconda fase dove si realizzerà un vero e proprio impasto con la trasformazione e la cottura dei panetti che verranno conditi a piacimento con i prodotti tipici di Tramonti e la terza fase quella della degustazione, dove si gusteranno le eccellenze del territorio.

pizza course

Francesco owner of Pizzeria San Francisco, member of the Alliance Slow Food and Maestro Pizzaiolo of the Traditional Pizza of Tramonti, together with his wife Pamela, will welcome you to their establishment to open you up to the world of pizza. The Cooking Pizza is divided in three phases: the first phase, where you will discover the history of Tramonti's pizza and its origins, the techniques of kneading and the use of raw materials; the second phase where you will make a real dough with the transformation and baking of the dough rolls that will be seasoned as you like with the typical products of Tramonti; and the third phase, the tasting phase, where you will try the excellencies of the territory.



PASTICCERIA DA ANGELO

corso di pasticceria Napoletana

Angelo è un pasticcere che, insieme alla moglie Enza e ai figli Mario e Umberto, gestiscono la Pasticceria da Angelo. Determinazione, curiosità, spirito di intraprendenza caratterizzano la storia di questo professionista che si dedica all'arte bianca da sempre. Il corso intende fornire le basi per la preparazione di dolci tradizionali tra "Babà", "DELIZIA AL LIMONE", "SFOGLIATA NAPOLETANA" con la spiegazione inerente alle materie prime da utilizzare e la preparazione del prodotto. Al termine ci sarà l'assaggio con abbinamento di Liquori tipici del territorio.

Neapolitan pastry course

Angelo is a pastry chef who, together with his wife Enza and sons Mario and Umberto, runs Pasticceria da Angelo. Determination, curiosity and a spirit of enterprise characterise the story of this professional who has always been dedicated to the art of baking. The course aims to provide the basics for the preparation of traditional sweets including "Babà", "DELIZIA AL LIMONE", "SFOGLIATA NAPOLETANA" with an explanation of the raw materials to be used and the preparation of the product. At the end, there will be a tasting session with typical local liqueurs.



LEMON EXPERIENCE & PIZZA HOME MADE

limoni e corso di pizza

Fatti guidare alla scoperta dei terrazzamenti di limoni, conosci la storia del limone e la sua autenticità.

Degusta in una cornice idilliaca, i prodotti tipici e fatti inebriare dal profumo della zagare in fiore.

Il tour proseguirà alla scoperta di un altro prodotto tipico del territorio: la pizza. La pizza è il fiore all'occhiello di Tramonti. Scopri l'antica tradizione, impasta, conosci i suoi segreti ed infine degustala.

lemon and pizza course

Let yourself be guided on a discovery of the lemon terraces, learn about the history of the lemon and its authenticity.

Taste typical products in an idyllic setting and be inebriated by the scent of blossoming orange blossoms.

The tour will continue to discover another typical local product: pizza.

Pizza is the pride of Tramonti. Discover the ancient tradition, knead it, learn its secrets, and finally taste it.



09

GROUP RATES 2024 COOKING CLASS

MIN 2 PERSON

*Exclusive Mediterranean Cooking Course at
"Agriturismo Il Tintore"*

4 h
€ 180,00 p.p.

*Cooking Class at "Agriturismo MAre e Monti"/Cantine
Basileo*

3 h
€ 130,00 p.p.

*Cooking Class at "Agriturismo Mare e Monti"/Cantine
Basileo with wine tasting*

3 h
€ 150,00 p.p.

Pizza course

4 h
€ 130,00 p.p.

Pasty course

3 h
€ 70,00 p.p.

Lemon Experience homemade pizza course

4 h
€ 80,00 p.p.



RATES PRIVATE EXCURSIONS 2024

COOKING CLASS

*Exclusive Mediterranean Cooking Course at
"Agriturismo Il Tintore" (with gifts for guests)*
4 h
€ 350,00 p.p.

*Cooking Class at "Agriturismo Mare e Monti"/Cantine
Basileo (with gift for guests)*
4 h
€ 180,00 p.p.

*Cooking Class at "Agriturismo Mare e Monti"/Cantine
Basileo with wine tasting (with gift for guests)*
4 h
€ 200,00 p.p.

Pizza course (with gift for guests)
4 h
€ 150,00 p.p.

Pasty course (with gift for guests)
3 h
€ 90,00 p.p.

*Lemon Experience homemade pizza course (with gift for
guests)*
4 h
€ 120,00 p.p.



*Uno non può pensare bene, amare bene,
dormire bene se non ha mangiato bene*

Virginia Woolf

*One cannot think well, love well, sleep
well if he has not eaten well*

Virginia Woolf

page 10-16

palate delights

AZIENDA AGRICOLA RASTELLI

degustazione formaggi

L'Azienda Agricola di Antonia Rastelli si trova nel punto più alto del Comune di Tramonti sui Monti Lattari. La famiglia Rastelli produce il formaggio tutti i giorni, con il latte delle vacche della propria stalla. La famiglia gestisce tutto il processo dalla nascita dei vitelli fino alla mungitura e alla trasformazione del latte crudo, e si occupa anche della commercializzazione. La degustazione prevede la visita alla fattoria, la visita del laboratorio e la degustazione delle specialità casearie tra cui: scamorze, caciotte, primo sale, burrini e caciocavalli San Francesco.

cheese tasting

Antonia Rastelli's farm is located at the highest point of the municipality of Tramonti in the Monti Lattari. The Rastelli family makes cheese every day, with milk from the cows in their own cowshed. The family manages the whole process from the birth of the calves to the milking and processing of the raw milk, and also handles the marketing. The tasting includes a visit to the farm, a tour of the workshop and a tasting of the cheese specialities including: scamorze, caciotte, primo sale, burrini and caciocavalli San Francesco.



RE FIASCONE TOMATO EXPERIENCE

presso associazione Biosfera Acarbio

Questa Degustazione è originale, unica e consente un viaggio nella storia delle tradizioni del nostro territorio.

La collaborazione con l'Associazione ACARBIO Costiera Amalfitana Riserva Biosfera, nasce con l'intento di promuovere Tramonti, il suo paesaggio, la sua storia e le sue innumerevoli tradizioni.

Il tour avrà inizio con la visita dei terrazzamenti, dove viene prodotto il RE FIASCONE, per poi terminare con la degustazione

incredibile del pomodoro (acidità zero), prodotti a base di pomodoro, combinati con un buon vino locale.

at association Biosfera Acarbio

This tasting is original, unique and allows a journey through the history of the traditions of our territory.

The collaboration with the Association ACARBIO Amalfi Coast Biosphere Reserve, was created with the intention of promoting Tramonti, its landscape, history and countless traditions.

The tour will begin with a visit to the terraces, where RE FIASCONE is produced, and it will end with a tasting

of tomato (zero acidity), tomato products, combined with a good local wine.



AGRITURISMO MARE E MONTI & CANTINE BASILEO

pranzo tipico con 3 vini della cantina

A contatto con la natura tra i monti e il mare della splendida Costiera Amalfitana vi attendono soltanto prodotti tipici locali, freschi, genuini e selezionati con cura, preparati con amore e rispetto della tradizione. Qua potete gustare la genuinità del cibo e riscoprire antichi sapori della gastronomia mediterranea.

typical lunch with 3 wines of cellar

In contact with nature between the mountains and the sea of the splendid Amalfi Coast, only local, fresh, genuine and carefully selected products, prepared with love and respect for tradition, await you. Here you can enjoy the authenticity of the food and rediscover ancient flavours of Mediterranean gastronomy.

calici di stelle 3 vini oppure calice di stelle 3 vini con cena

La Degustazione ha inizio con la visita della vigna e delle Cantine in compagnia del Titolare di terza generazione Elio per terminare con l'assaggio di tre vini accompagnati da cibi autoctoni illuminati dalle stelle e accarezzati dolcemente dalla Luna.

wine glasses under the Stars 3 wines or wine glasses 3 vini under the Stars with dinner

The tasting begins with a tour of the vineyard and cellars in the company of third-generation owner Elio and ends with the tasting of three wines accompanied by native foods illuminated by the stars and gently caressed by the moon.



LIQUORIFICIO ARTIGIANALE LA BADIA



Degustazione di Liquori Tipici della Costiera Amalfitana

Al centro della piccola piazza di Cesarano, Tramonti, c'è il liquorificio artigianale "Badia". La degustazione prevede la visita al laboratorio, con la spiegazione della produzione dei liquori, eccellenze del territorio: il limoncello, il Mandarino, il Finocchietto e il Concerto, liquore tipico di Tramonti a base di erbe e spezie tra cui liquirizia, anice stellato, noce moscata, cannella. Un vero e proprio viaggio alla scoperta di profumi e sapori autentici.

Tasting of Amalfi Coast typical liqueurs

Tasting of typical liqueurs from the Amalfi Coast at "Liquorificio artigianale la Badia". In the centre of the small square of Cesarano, Tramonti, is the 'Badia' artisan liqueur factory. The tasting includes a visit to the laboratory, with an explanation of the production of liqueurs, excellences of the area: limoncello, mandarin, fennel and Concerto, a typical liqueur of Tramonti made with herbs and spices including liquorice, star anise, nutmeg and cinnamon. A real journey to discover authentic scents and flavours.

LEMON EXPERIENCE

Pensa di poter percorrere quei terrazzamenti che nei secoli la fatica dei contadini hanno scolpito caratterizzandola e rendendola unica nel mondo e di ammirarne i frutti, come lo Sfusato Amalfitano, il limone IGP (Indicazione Geografica Protetta) della nostra amata costiera, tra le specie più pregiate al mondo, arrivato secoli fa dall'Oriente. Potrai scoprire tutte le fasi di produzione del limone. Ad accompagnarti in questo affascinante viaggio ci saremo noi, molto più che guide esperte: abitanti innamorati di questa terra. Dopo la visita, ci sarà la degustazione di prodotti tipici a base di limone, sorbetto e spremuta di limone.

Imagine being able to walk along those terraces that have been sculpted over the centuries by the toil of the farmers to characterise it and make it unique in the world, and admire its fruits, such as the Sfusato Amalfitano, the IGP (Protected Geographical Indication) lemon of our beloved coastline, one of the most prized species in the world, which arrived centuries ago from the East. You will discover all the stages in the production of the lemon. Accompanying you on this fascinating journey will be us, much more than expert guides: inhabitants in love with this land. After the visit, there will be a tasting of typical lemon products, sorbet and lemon juice.

con dimostrazione di Limoncello

Fatti guidare alla scoperta dei terrazzamenti di limoni, conosci la storia del limone e la sua autenticità.

Degusta in una cornice idilliaca, i prodotti tipici e fatti inebriare dal profumo della zagare in fiore.

Il tour proseguirà alla scoperta di un prodotto tipico del territorio: il limoncello.

Impara i segreti della sua produzione e degusta la sua unicità.

with Limoncello demonstration

Let yourself be guided on a discovery of the lemon terraces, learn about the history of the lemon and its authenticity.

Taste typical products in an idyllic setting and be inebriated by the scent of blossoming orange blossoms.

The tour will continue to discover a typical local product: limoncello.

Learn the secrets of its production and taste its uniqueness.





GIARDINO SEGRETO DELL'ANIMA



con degustazione di prodotti tipici

A Campinola, Borgo di Tramonti, si trova un giardino poco visibile e nascosto, volutamente quasi "segreto".

Il giardino, con i suoi circa 3000 metri disposti su 8 terrazze degradanti, frutto della graduale riconversione di un antico vigneto abbandonato iniziata nel 1999, si compone di molti micro settori, ciascuno raro e interessante. Troverete un piccolo agrumeto con 25 diverse specie e varietà, un roseto con oltre 300 specie, varietà e ibridi, molte piante aromatiche ed officinali, salvie, collezioni di ortensie, spiraeae, ibischi, lillà, magnolie, oleandri, ginestre, lantane, camelie, glicini, bignonie, succulente, frutti, ortaggi, viti, flora spontanea locale e molto altro per un totale di oltre 1000 varietà. Per questa ragione, è anche considerato giardino botanico sperimentale per la quantità, l'eterogeneità e la provenienza delle piante, in cui esperti verificano le possibilità di attecchimento e crescita. La visita è guidata da Antonio, colui che amorevolmente, insieme a sua moglie, si dedica alla coltivazione e coccola quest'angolo di paradiso. Dopo la visita, ci sarà una degustazione di prodotti tipici del territorio.

with tasting of typical products

In Campinola, Borgo di Tramonti, there is a little-visible and hidden garden, deliberately almost 'secret'.

The garden, with its approximately 3,000 metres arranged on 8 sloping terraces, the result of the gradual reconversion of an old abandoned vineyard begun in 1999, is composed of many micro sectors, each one rare and interesting. You will find a small citrus grove with 25 different species and varieties, a rose garden with more than 300 species, varieties and hybrids, many aromatic and medicinal plants, sages, collections of hydrangeas, spiraeas, ibisks, lilacs, magnolias, oleanders, brooms, lantanas, camellias, wisterias, bignonias, succulents, fruits, vegetables, vines, local wild flora and much more, totalling more than 1,000 varieties. For this reason, it is also considered an experimental botanical garden due to the quantity, heterogeneity and origin of the plants, in which experts test the possibilities for rooting and growth. The visit is led by Antonio, the man who lovingly, together with his wife, cultivates and pampers this corner of paradise. After the visit, there will be a tasting of typical local products.

COUNTRY DINNER

Immaginate una splendida serata illuminata dalla Luna e dalla stelle, nella quiete di Tramonti, in un agriturismo dove avrete la possibilità non solo di cenare, ma di vivere una esperienza unica nel suo genere.

La serata inizia con un Welcome drink (vino rosso) per poi iniziare la visita dell'orto arricchita da sorprese culinarie lungo il percorso.

Raggiungerete la zona griglia dove vi verrà servito "Il Caciocavallo Impiccato" (formaggio tipico delle nostre zone che viene fissato ad una corda appesa ad una trave della giusta lunghezza per raggiungere la griglia e consentire al fuoco di ammorbidire il formaggio che poi viene spalmato su delle bruschette). Una volta seduti, vi verrà servita la carne alla brace con contorno di verdure grigliate e patate al forno ed il dessert.

La serata terminerà con la degustazione di liquori tipici.

Imagine a beautiful evening illuminated by the moon and the stars, in the quietness of Tramonti, at an agritourism farm where you will have the opportunity not only to dine, but to enjoy a unique experience.

The evening begins with a welcome drink (red wine), followed by a visit to the vegetable garden enriched by culinary surprises along the way.

You will reach the grill area where you will be served 'Il Caciocavallo Impiccato' (a typical local cheese that is attached to a rope hanging from a beam of the right length to reach the grill and allow the fire to soften the cheese, which is then spread on bruschetta).

Once seated, you will be served grilled meat with a side of grilled vegetables and baked potatoes and dessert.

The evening will end with a tasting of typical liqueurs.

16



GROUP RATES 2024

PALATE DELIGHTS

MIN 2 PERSON

40
Cheese tasting at "Francesco Rastelli Cheese Factory"

2 h

€ 50,00 p.p.

41
"Re Fiascone Tomato Experience" at Association Biosfera Acarbio

2 h

€ 50,00 p.p.

Typical Lunch at Agriturismo Mare e Monti/Cantina Basileo (3 wines)

3 h

€ 130,00 p.p.

42
Wine glasses under the Stars at Agriturismo Mare e Monti/Cantina Basileo

2 h

€ 65,00 p.p.

Wine glasses under the Stars with dinner at Agriturismo Mare e Monti/Cantina Basileo

3 h

€ 140,00 p.p.



GROUP RATES 2024

PALATE DELIGHTS

MIN 2 PERSON

Amalfi Coast Liqueurs Tasting at "BADIA" of "Limoncello, Concerto etc..

2 h

€ 50,00 p.p.

Lemon Experience

4 h

€ 40,00 p.p.

Lemon Experience with Limoncello demonstration

3 h

€ 60,00 p.p.

Soul Garden visit with typical products tasting

2 h

€ 50,00 p.p.

Country Dinner

3 h

€ 80,00 p.p.

RATES PRIVATE EXCURSIONS 2024

PALATE DELIGHTS

Cheese tasting at "Francesco Rastelli Cheese Factory" (with gift for guests)

2 h

€ 70,00 p.p.

"Re Fiascone Tomato Experience" at Association Biosfera Acarbio (with gift for guests)

2 h

€ 60,00 p.p.

Typical Lunch at Agriturismo Mare e Monti/Cantina Basileo (3 wines) (with gift for guests)

2 h

€ 160,00 p.p.

Wine glasses under the Stars at Agriturismo Mare e Monti/Cantina Basileo (with gift for guests)

2 h

€ 80,00 p.p.

Wine glasses under the Stars with dinner at Agriturismo Mare e Monti/Cantina Basileo

3 h

€ 150,00 p.p.

RATES PRIVATE EXCURSIONS 2024

PALATE DELIGHTS

Amalfi Coast Liqueurs Tasting at "BADIA" of "Limoncello, Concerto etc..(with gift for guests)

2 h

€ 60,00 p.p.

Lemon Experience

2 h

€ 60,00 p.p.

Lemon Experience with Limoncello demonstration

3 h (with gift for guests)

€ 80,00 p.p.

Soul Garden visit with typical products tasting

2 h

€ 60,00 p.p.

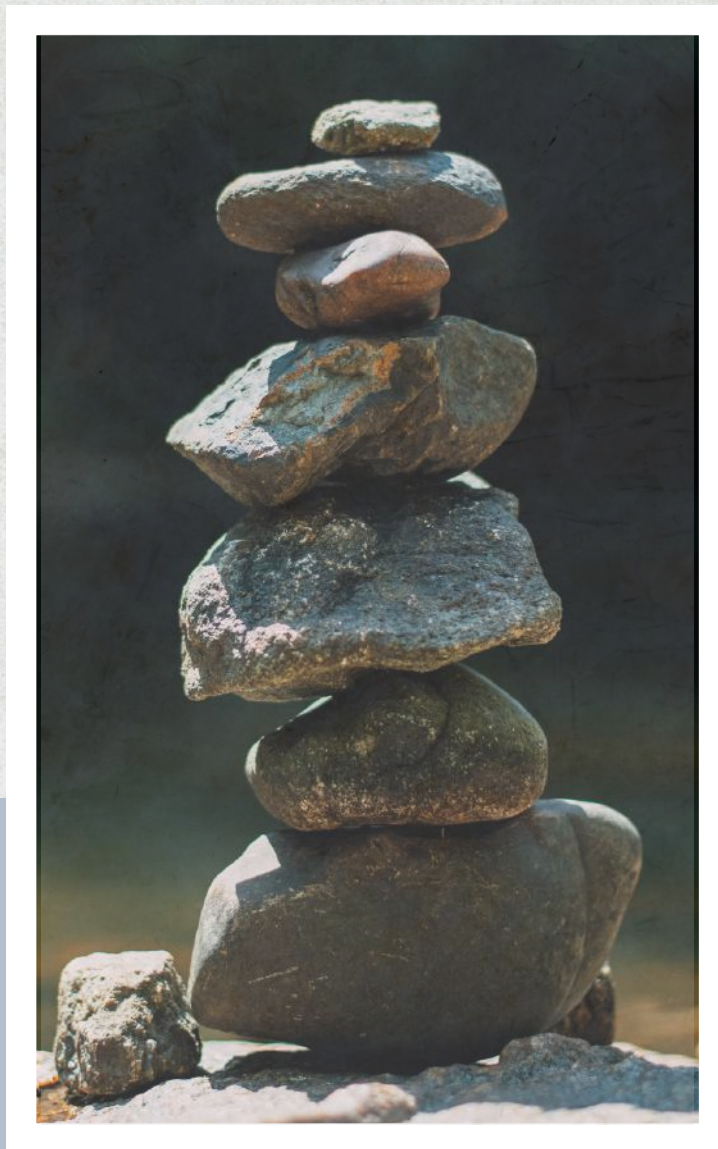
Country Dinner

Non muovere mai l'anima senza il corpo, né il corpo senza l'anima, affinché difendendosi l'uno con l'altra, queste due parti mantengano il loro equilibrio e la loro salute

Platone

Never move the soul without the body, nor the body without the soul, so that, defending each other, these two parts maintain their balance and health.

Plato



Well-being

AGRITURISMO IL TINTORE

Benessere e Natura con pranzo (max 6 pax)

In un cornice paesaggistica suggestiva, lasciati trasportare in un'esperienza unica ed indimenticabile.

I protagonisti della tua esperienza saranno: natura, benessere e buon cibo.

La location è "L'Agriturismo Il Tintore", un'azienda agricola a conduzione familiare dedita all'accoglienza e alla cura dei dettagli.

Inizia la tua giornata visitando l'orto e la fattoria, per poi continuare con un trattamento corpo/viso, dove i protagonisti indiscussi saranno limoni, vino e zafferano. Immergiti nella piscina idromassaggio a tua disposizione, godendo di un panorama mozzafiato.

Dopo il percorso benessere, gusta un buon pranzo, con prodotti tipici locali a km 0, preparato dalla sapienti mani della Chef Raffaella.

Vivi la tua esperienza indimenticabile a Tramonti.



Wellness and Nature with lunch (max 6 pax)

In a picturesque landscape setting, let yourself be transported to a unique and unforgettable experience.

The protagonists of your experience will be: nature, wellness and good food.

The location is 'L'Agriturismo Il Tintore', a family-run farm dedicated to hospitality and attention to detail.

Start your day by visiting the vegetable garden and the farm, and then continue with a body/facial treatment, where the undisputed protagonists will be lemons, wine and saffron.

Immerse yourself in the hydromassage pool, enjoying the breathtaking panorama.

After the wellness path, enjoy a good lunch, with typical local products at km 0, prepared by the skilful hands of Chef Raffaella.

Live your unforgettable experience in Tramonti.

TREKKING

Sentiero delle Formichelle con degustazione prodotti tipici

Il Sentiero delle Formichelle si snoda lungo 8 km tra Tramonti e Minori. Attraversa borghi, vitigni, terrazzamenti e antiche mulattiere che nell'800 erano percorse da infaticabili donne che trasportavano prodotti locali e soprattutto limoni, come operose formichine.

Durante il percorso la guida illustrerà agli escursionisti la storia di uno dei prodotti alla base della tradizione gastronomica della Costiera Amalfitana il Limone IGP "Sfusato Amalfitano". Questo agrume, era noto sin dai tempi della Repubblica di Amalfi e grazie agli scambi commerciali, raggiunse tutti i paesi del Mediterraneo e anche l'Arabia. Furono proprio gli arabi a ribattezzare quello che era noto solo come citro in "Limunzello" e a evidenziarne gli usi, anche in ambito medico.

Il Sentiero delle Formichelle è un tributo alle donne che nei secoli si sono distinte per l'abnegazione con la quale hanno consentito il trasporto di prodotti locali, particolarmente i Limoni, attraverso le asperità del territorio.

Alla fine del percorso, ci sarà una degustazione di prodotti tipici locali.

Formichelle Path with typical products tasting

Formichelle Path winds along 8 km between Tramonti and Minori. It passes through villages, vineyards, terraces and ancient mule tracks that in the 19th century were trodden by tireless women carrying local produce, especially lemons, like industrious little ants.

During the route, the guide will explain to hikers the history of one of the products at the basis of the gastronomic tradition of the Amalfi Coast, the IGP 'Sfusato Amalfitano' lemon. This citrus fruit was known since the time of the Republic of Amalfi and, thanks to trade, reached all the Mediterranean countries and even Arabia. It was the Arabs who renamed what was only known as citro into 'Limunzello' and highlighted its uses, even in medicine.

The Sentiero delle Formichelle is a tribute to the women who over the centuries have distinguished themselves for their self-sacrifice in transporting local products, particularly lemons, across the rugged terrain.

At the end of the trail, there will be a tasting of typical local products.



TREKKING

Sentiero delle Tredici Chiese con degustazione di prodotti tipici

Non si conosce un luogo se non se ne comprende la storia e la sua vera anima. Coloro che amano viaggiare, nel vero senso della parola, ovvero scoprendo i segreti del luogo che visitano, non possono perdersi un'escursione all'interno della storia amalfitana. Questo è il Sentiero delle 13 Chiese, un percorso che si snoda tra i borghi di Tramonti.

La particolarità di Tramonti è legata alla sua organizzazione territoriale. A differenza di molti centri urbani storici, composti da un borgo contornato da tante piccole frazioni, Tramonti era organizzata in tredici borghi disposti in maniera circolare attorno al Colle Santa Maria. Ogni paese aveva la sua chiesa, la sua piazza e la sua fontana. Oggi le 13 chiese di questi borghi sono intatte e offrono la possibilità di conoscere la suggestiva storia di questi territori.

Il sentiero che li unisce e che consente di visitare Tramonti si chiama, appunto, Sentiero delle 13 Chiese. È un sentiero riconosciuto dal CAI (Club Alpino Italiano) e ha una difficoltà media di percorrenza.

Partiremo e faremo ritorno allo stesso punto dopo un bel percorso immersi nella natura, facendo un giro circolare e degustando prodotti tipici.

Path of the thirteen churches with local products tasting

One does not know a place if one does not understand its history and its true soul. Those who love to travel, in the true sense of the word, that is, discovering the secrets of the place they visit, cannot miss an excursion into Amalfi's history. This is the Sentiero delle 13 Chiese (Path of the 13 Churches), a route that winds through the villages of Tramonti.

The particularity of Tramonti is linked to its territorial organisation. Unlike many historical urban centres, composed of a village surrounded by many small hamlets, Tramonti was organised into thirteen hamlets arranged in a circular fashion around Colle Santa Maria. Each village had its own church, square and fountain. Today, the 13 churches in these hamlets are intact and offer the opportunity to learn about the evocative history of these areas.

The path that unites them and allows you to visit Tramonti is called, precisely, Sentiero delle 13 Chiese (Path of the 13 Churches). It is a path recognised by the CAI (Italian Alpine Club) and has a medium difficulty level.

We will set off and return to the same point after a beautiful walk through nature, making a circular tour and tasting typical products.



VALLE DELLE FERRIERE

trekking con pranzo tipico all'agriturismo ForePorta

Il punto di partenza di questo piccolo, ma intenso Trek è Amalfi. La Valle delle Ferriere ricca di paesaggi naturali, deve il suo nome ad un lontano passato, infatti ancora oggi si possono trovare ferriere e ruderi di origine medioevale. La Valle si trova al confine tra Amalfi e Ravello, nel mezzo delle montagne di Scala ed è attraversata dal fiume Canneto. Lungo il percorso, si possono incontrare anche diversi tipi di animali, come la Salamandrina Terdigitata, un curioso anfibio locale.

Durante il trekking, si può notare la bellezza della Valle, ricca di natura florida, cascate, ruscelli d'acqua.

Si presenta come un trek di medio-bassa difficoltà, lungo 6,4 Km, che si sviluppa lungo un sentiero di 3,2 km (lo stesso all'andata ed al ritorno) costituito da una ripida scalinata in pietra ed una successiva mulattiera sterrata. Il dislivello è di 309 mt sia in salita che in discesa. Non ci sono tratti esposti.

Al termine del trek, ci sarà la visita e il pranzo presso l' "Agriturismo Foreporta", dove si potranno gustare prodotti tipici del territorio rigorosamente a km 0.

trek with typical with typical lunch ad "Agricola ForePorta"

The starting point of this small but intense Trek is Amalfi. The Ferriere Valley, rich in natural landscapes, owes its name to a distant past, in fact even today one can find ironworks and ruins of medieval origin. The valley lies on the border between Amalfi and Ravello, in the middle of the Scala mountains and is crossed by the Canneto river. Along the way, one can also encounter different types of animals, such as the Salamandrina Terdigitata, a curious local amphibian.

During the trek, one can see the beauty of the valley, rich in flourishing nature, waterfalls, and streams of water.

It is a 6.4 km-long trek of medium-low difficulty, following a 3.2 km-long path (the same on the outward and return) consisting of a steep stone staircase and a subsequent dirt mule track. The difference in altitude is 309 metres both uphill and downhill. There are no exposed sections.

At the end of the trek, there will be a visit and lunch at the "Agricola Fore Porta", where you can taste typical local products strictly at 0 km.



TREKKING

Sentiero degli Dei con visita al pastore (fino a Positano)

Il Sentiero degli Dei è un trek di media difficoltà, lungo 8,6 Km, che consente di raggiungere a piedi Positano partendo da Bomerano di Agerola in circa 5h. Lungo i primi 5,2 Km (da Bomerano a Nocelle) il trek si sviluppa lungo una mulatteria sterrata, con continui salisceldi su scale in pietra e rocce, in alcuni tratti molto esposte e impegnative. Si tratta perciò di un trek che richiede un ottimo allenamento, adatto solo per persone abituate a camminare in montagna. Lungo il percorso, si sosterrà presso un pastore locale e si degusteranno prodotti tipici. Il trek si concluderà a Positano.

Path of the Gods with a visit to the shepherd (in Positano)

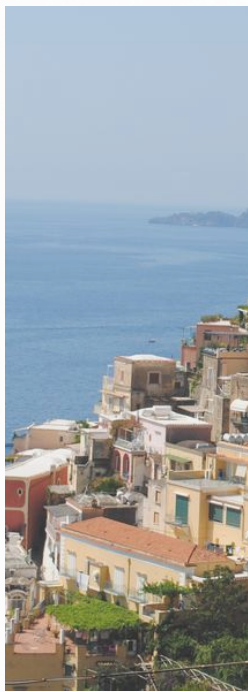
Path of the Gods is a medium-difficulty, 8.6-km-long trek, that makes it possible to reach Positano on foot starting from Bomerano di Agerola in about 5 hours. Along the first 5.2 km (from Bomerano to Nocelle), the trek takes place on a dirt mule track, with continuous ups and downs on stone steps and rocks, in some sections very exposed and challenging. It is therefore a trek that requires excellent training, suitable only for people used to walking in the mountains. Along the way, there will be a stop at a local shepherd and a tasting of typical products. The trek will end in Positano.

Amalfi tour

Amalfi si presenta ai turisti come un luogo fantastico e ricco di storia. Ma è impossibile visitare, ammirare e comprendere bene Amalfi senza una guida che fa del suo lavoro una missione. La nostra guida renderà unico il tour guidato a piedi di circa 2 ore, attraversando il centro storico della città ed i suoi principali monumenti.

Amalfi tour

Amalfi presents itself to tourists as a fantastic place, rich of history. But it is impossible to visit, admire and understand Amalfi without a guide who makes it his mission to do so. Our guide will make a unique walking tour of about 2 hours, passing through the historical centre of the town and its main monuments.



GROUP RATES 2024

WELL-BEING

MIN 2 PERSON

*Wellness and Nature Maximum 6 pax at
"Agriturismo Il Tintore" with Lunch*

6 h

€ 180,00 p.p.

*Formichelle Path (including tasting of typical products)
(Minimum 2 pax)*

4 h

€ 45,00 p.p.

*13 Churches Path (Tramonti) lower or Upper Ring (Minimum 2
pax)*

4 h

€ 45,00 p.p.

*Valle delle Ferriere Trek with typical lunch at "Agricola
Fore Porta"*

5 h

€ 90,00 p.p.

Path of the Gods Trek with shepard visit (up to Positano)

5 h

€ 60,00 p.p.

Amalfi tour

2 h

€ 50,00 p.p.



RATES PRIVATE EXCURSIONS 2024

WELL-BEING

Wellness and Nature Maximum 6 pax at "Agriturismo Il Tintore" with Lunch(with gift for guests)

6 h

€ 250,00 p.p.

*Formichelle Path (including tasting of typical products)
(Minimum 2 pax)*

4 h

€ 80,00 p.p.

13 Churches Path (Tramonti) lower or Upper Ring (Minimum 2 pax)

4 h

€ 80,00 p.p.

Valle delle Ferriere Trek with typical lunch at "Agricola Fore Porta"

4 h

€ 120,00 p.p.

Path of the Gods Trek with shepard visit (up to Positano)

5 h

€ 90,00 p.p.

Amalfi tour

2 h

€ 70,00 p.p.



Amalfi Coast

Vintage tour



con degustazione di olio a Ravello

A bordo di una caratteristica auto vintage vivrai un'esperienza unica, ammirando scorci mozzafiato lungo la Costiera Amalfitana. La partenza è prevista da Amalfi e proseguirà in direzione di Ravello.

Ravello, terrazza panoramica sull'infinito, è un prezioso scrigno di storia, cultura e bellezze da scoprire. Goditi del tempo libero per visitare la città e successivamente degusta i sapori autentici del pregiato Olio Italiano con specialità locali (Durata degustazione 1h). Durante il rientro ad Amalfi scatteremo foto e racconteremo le tradizioni del luogo.

Punto di partenza: Amalfi

Partenza ore 9:00 Ritorno ore 13:00

con degustazione di formaggi e vini

A bordo di una caratteristica auto vintage vivrai un'esperienza unica, ammirando scorci mozzafiato lungo la Costiera Amalfitana. La partenza è prevista da Amalfi e proseguirà in direzione di Tramonti.

Tramonti, anima green della Costa D'Amalfi, è il perfetto "locus amoenus" dove vivere un'esperienza unica in contatto con la natura incontaminata. Giunti a destinazione, visiterai un caseificio locale e degusterai i famosi prodotti caseari di Tramonti (durata tasting 1h). Terminata la degustazione la visita proseguirà presso una cantina locale dove conoscerai l'autentico vino di Tintore che verrà abbinato alle unicità del territorio (durata tasting 1h). Durante il rientro ad Amalfi scatteremo foto e racconteremo le tradizioni del luogo.

Punto di partenza: Amalfi

Partenza ore 9:00 Ritorno ore 14:00

with olive oil tasting in Ravello

On board a characteristic vintage car you will have a unique experience, admiring breathtaking views along the Amalfi Coast. The departure is from Amalfi and will continue in the direction of Ravello. Ravello, a panoramic terrace on infinity, is a precious treasure chest of history, culture and beauty to be discovered. Enjoy some free time for sightseeing and then taste the authentic flavors of fine Italian olive oil with local specialties (Tasting duration 1h). On the way back to Amalfi we will take photos and tell about local traditions.

Departure point: Amalfi

Starting time: 9:00 a.m. Return time: 1:00 p.m.

with cheese and wine tasting

On board a characteristic vintage car you will have a unique experience, admiring breathtaking views along the Amalfi Coast. It will depart from Amalfi and continue in the direction of Tramonti. Tramonti, the green soul of the Amalfi Coast, is the perfect "locus amoenus" where to live a unique experience in contact with unspoiled nature. Upon reaching your destination, you will visit a local dairy and taste Tramonti's famous dairy products (tasting duration 1h). Once this tasting is over, the visit will continue in a local winery where you will learn about authentic Tintore wine that will be paired with the uniqueness of the area (tasting duration 1h). On the way back to Amalfi we will take photos and tell about local traditions.

Departure point: Amalfi

Starting time: 9:00 a.m. Return time: 2:00 p.m.

22

con cooking class a Tramonti

A bordo di una caratteristica auto vintage vivrai un'esperienza unica, ammirando scorci mozzafiato lungo la Costiera Amalfitana. La partenza è prevista da Amalfi e proseguirà in direzione di Tramonti.

Tramonti, anima green della Costa D'Amalfi, è il perfetto "locus amoenus" dove vivere un'esperienza unica in contatto con la natura incontaminata. Giunti a destinazione sarai accolto presso l'agriturismo "Il Tintore".

L'esperienza inizierà con una passeggiata nell'orto, dove si raccoglierà la materia prima da utilizzare per il cooking class e imparerai i segreti della vera cucina tradizionale. L'esperienza si concluderà con un pranzo tipico, accompagnato da del buon vino Tintore.

Punto di partenza: Amalfi
Partenza ore 10:00 Ritorno ore 14:30

con degustazione dei liquori della tradizione e pizza class

A bordo di una caratteristica auto vintage vivrai un'esperienza unica, ammirando scorci mozzafiato lungo la Costiera Amalfitana. La partenza è prevista da Amalfi e proseguirà in direzione di Tramonti.

Tramonti, anima green della Costa D'Amalfi, è il perfetto "locus amoenus" dove vivere un'esperienza unica in contatto con la natura incontaminata. Giunti a destinazione visiterai un liquorificio artigianale, dove ti verrà spiegata la produzione dei liquori della tradizione: Limoncello e Concerto (liquore tipico di tramonti a base di erbe e spezie, tra cui anice stellato, liquirizia, noce moscata, cannella, ecc.). Il tour proseguirà poi con la scoperta della caratteristica pizza di Tramonti. Francesco, maestro pizzaiolo, ti insegnerà tutti i segreti per realizzare un impasto perfetto che degusterai.

Punto di partenza: Amalfi
Partenza ore 16:00 Ritorno ore 20:30

with cooking class in Tramonti

On board a characteristic vintage car you will have a unique experience, admiring breathtaking views along the Amalfi Coast. It will depart from Amalfi and continue in the direction of Tramonti. Tramonti, the green soul of the Amalfi Coast, is the perfect "locus amoenus" where to live a unique experience in contact with unspoiled nature. Once you arrive at your destination, you will be welcomed at the "Il Tintore" farmhouse. The experience will begin with a walk through the vegetable garden, where you will harvest the raw materials to be used for the cooking class and learn the secrets of real traditional cooking. The experience will end with a typical lunch, accompanied by good Tintore wine.

Departure point: Amalfi
Starting time: 10:00 a.m. Return time: 2:30 p.m.

with traditional liquor degustation and pizza class

On board a characteristic vintage car you will have a unique experience, admiring breathtaking views along the Amalfi Coast. It will depart from Amalfi and continue in the direction of Tramonti. Tramonti, the green soul of the Amalfi Coast, is the perfect "locus amoenus" where to live a unique experience in contact with unspoiled nature. Once you arrive at your destination, you will visit an artisanal liquor factory, where the production of traditional liqueurs will be explained to you: Limoncello and Concerto (triple liqueur of sunsets made from herbs and spices, including star anise, licorice, nutmeg, cinnamon, etc.). The tour will then continue with the discovery of Tramonti's characteristic pizza. Francesco, a master pizza maker, will teach you all the secrets to making a perfect dough that you will taste.

Departure point: Amalfi
Starting time: 4:00 p.m. Return time: 8:30 p.m.

23

RATES 2024

AMALFI COAST VINTAGE TOUR

MINIMUM 2 PERSON
MAXIMUM 3 PERSON

With olive oil tasting in Ravello
€ 135,00 p.p.

With cheese and wine tasting
€ 190,00 p.p.

With cooking class in Tramonti
€ 250,00 p.p.

With traditional liqor degustatiion and pizza class
€ 250,00 p.p.

