





<p><b>Cooking Class – Tour e Degustazione 3 vini incluso</b></p> <p>Luca, il nostro chef, propone cooking class in atmosfera familiare e rilassata insegnando la preparazione della pasta fatta in casa come da tradizione toscana</p> <p><b>Menu</b></p> <p><b>Antipasto</b> 3 Crostini (Bruschette con “verdura di stagione” e Fettunta con -Matraja- olio extravergine di oliva)</p> <p><b>Primo</b> La pasta fatto a mano sarà servito</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- con pomarola</li> <li>- con -Matraja- olio extravergine di oliva aromatizzato con erbe fresche del nostro orto.</li> </ul> <p><b>Secondo</b> Pollo alla cacciatora con patate al forno con aromi. Per Vegetariani/Vegani: Fagiolo rosso di Lucca all’uccelletto (-Matraja- olio extravergine di oliva con pomodoro e salvia)</p> <p><b>Dolce</b> Torta fatta in casa con frutta di stagione Alternativa Vegana: Macedonia di frutta</p> <p>Durata: 4 – 5 hours</p>	<p><b>125,00 € *</b></p>
--	--------------------------

\* Tutti i prezzi per persona IVA incl., La prenotazione in anticipo è richiesta

**Per persone private Tour, Degustazione, Tagliere e Light Lunch** devono essere prenotati con carta di credito.  
Le cancellazioni con meno 24 ore di preavviso saranno addebitate.

**Cooking Class per persone private**

Condizioni: Nel momento della conferma verrà richiesta una caparra del 30 % dell’ importo totale.

Il pagamento restante verrà richiesto 48 ore prima dell’evento.

Annullamenti: Fino a 30 giorni prima dell’evento la caparra verrà restituita. Se l’annullamento verrà comunicato al di fuori di questi termini nessun rimborso della caparra verrà accordato.

La comunicazione dell’annullamento dovrà essere fatta sempre per scritto.

Per ulteriori informazioni Vi preghiamo di contattarci direttamente:

Fattoria COLLE VERDE Srl

T: +39 0583402310

M: +39 3450965395

info@colleverde.it

www.fattoria-colleverde.it

Orario: 01.04. – 31.10.: Lunedì – Venerdì 10:00 – 16:00 e a prenotazione, 01.11. – 31.03.: a prenotazione