FATTORIA COLLE VERDE
LUCCA|TOSCANA

Biodynamic
Wine Resort

RESORT ACTIVITIES – LISTINO PREZZI 2024

Tour in Italiano o Inglese Da Martedì a Sabato alle ore 11.00 e alle ore 15.00 - gruppi anche a prenotazione	**9,00 € *** Durata: 30 min
Degustazione 3 vini **Degustazione** 5 vini	**18,00 € *** **30,00 € *** Durata: 30 – 60 min
Tagliere **"Tagliere salumi di SEVERINO"** **Pecorino e salumi di "SEVERINO" accompagnato da un crostino al pomodoro** *Gino, il proprietario di "SEVERINO", produce salumi e prosciutti come da tradizione della sua famiglia da generazioni. I suoi prodotti sono fatti artigianalmente a Matraia e sono recensiti da "Guida Oro Veronelli" e "Il buon paese" di SlowFood editore.* *SEVERINO, Via di Matraia n. 25/30, Matraia, www.daseverinomatraia.com* **"Tagliere formaggi"** Questo "Tagliere" offre una selezione di formaggi tradizionali dalla zona fatti da piccoli produttori che esaltano la produzione locale e che pongono attenzione al prodotto finale e al benessere degli animali. Per questo l'assortimento dipenderà dalla produzione stagionale.	 **16,00 € *** **16,00 € *** Durata: ca. 1 ora
Combinazioni **Tour** e **Degustazione** di **3 vini** **Tour** e **Degustazione** di **5 vini** **Tour**, **Degustazione** di **3 vini**, **"Tagliere salumi di SEVERINO"** o **"Tagliere formaggi"** **Tour**, **Degustazione** di **5 vini**, **"Tagliere salumi di SEVERINO"** o **"Tagliere formaggi"**	 **27,00 € *** **39,00 € *** **43,00 € *** **55,00 € *** Durata: 1 – 2 ore
"Light Lunch" – Tour e Degustazione 3 vini incluso **"Light Lunch Norcino" – Tour e Degustazione 3 vini incluso** **Pinzimonio lucchese con -Matraja- olio extravergine di oliva e verdure di stagione** **Fagioli cannellini al forno, pecorino e salumi di "SEVERINO"** *Gino, il proprietario di "SEVERINO", produce salumi e prosciutti come da tradizione della sua famiglia da generazioni. I suoi prodotti sono fatti artigianalmente a Matraia e sono recensiti da "Guida Oro Veronelli" e "Il buon paese" di SlowFood editore.* *SEVERINO, Via di Matraia n. 25/30, Matraia, www.daseverinomatraia.com* **Torta fatta in casa con frutta di stagione** **"Light Lunch Pasta Pomarola" – Tour e Degustazione 3 vini incluso** **Pinzimonio lucchese con -Matraja- olio extravergine di oliva e verdure di stagione** **Pasta con pomarola fresca** **Macedonia di frutta** **Per i nostri piccoli ospiti: Pasta con pomarola fresca ☺**	 **55,00 € **** Durata: 1,5 ore **55,00 € **** Durata: 1,5 ore **10,00 € ****

FATTORIA COLLE VERDE
LUCCA|TOSCANA

Biodynamic
Wine Resort

Cooking Class – Tour e Degustazione 3 vini incluso Proponiamo il nostro corso di cucina in atmosfera familiare e rilassata insegnando la preparazione della pasta fatta in casa come da tradizione toscana **Menu** **Antipasto** 3 Crostini Bruschette con “verdura di stagione” e “Fettunta” con -Matraja- olio extravergine di oliva **Primo** La pasta fatto a mano sarà servito - con pomarola - con -Matraja- olio extravergine di oliva aromatizzato con erbette fresche del nostro orto **Secondo** 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) **Dolce** Torta fatta in casa con frutta di stagione Alternativa Vegana: Macedonia di frutta	**130,00 € **** Durata: 4 – 5 hours
Eventi speciali Per richieste concernente la realizzazione di Eventi speciali (Compleanni, Ricevimenti, Feste di famiglia, Business meetings ecc.) presso la nostra Fattoria COLLE VERDE Vi preghiamo di contattarci direttamente	

* Tutti i prezzi per persona IVA incl. - La prenotazione in anticipo è richiesta
** Tutti i prezzi per persona IVA incl. - La prenotazione in anticipo è obbligatoria

Per persone private: Tour, Degustazione, Tagliere e **Light Lunch** devono essere prenotati con una caparra del 30% dell’importo totale.
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, Loc. Castello, Matraia, 55012 Capannori (LU), Italia
WINE RESORT: +39 345 0965395, wineresort@fattoria-colleverde.it, www.fattoria-colleverde.it
Follow us on Social Media: FattoriaColleVerde fattoria_colle_verde
Orario: 01.03. – 31.10.: Martedì – Sabato 10:00 – 16:00 e a prenotazione, 01.11. – 28.2.: a prenotazione
TOUR: 01.03. – 31.10.: Martedì – Sabato alle 11.00 & alle 15.00, gruppi anche a prenotazione; 01.11. – 28.2.: a prenotazione
Orario NEGOZIO: aperto tutto l’anno da Lunedì a Venerdì 10:00 – 16:00 (escluso giorni festivi)