



**Preisliste 2021**

<p><b>Tour</b> in englischer oder italienischer Sprache Dauer: 30 min</p>	<b>7,00 € *</b>
<p><b>Wein-Degustation</b> <b>3 Weine</b> <b>5 Wein</b> Dauer: 30 – 60 min</p>	<b>15,00 € *</b> <b>25,00 € *</b>
<p><b>Tagliere</b></p> <p><b>“Tagliere salumi di SEVERINO”</b></p> <p>“Pecorino” (Käse) und “salumi” (Salami und geräucherter Schinken) von “SEVERINO” mit “crostino al pomodoro” (geröstetes Brot mit Tomate) <i>Gino, der Eigentümer von SEVERINO, stellt seine Wurstwaren noch immer nach dem traditionellen Rezept seiner Familie her und seine Produkte werden in den renommierten Gastronomieführern “Guida Oro Veronelli” und in “Il buon paese” des SlowFood-Verlages hochdekoriert und absolut empfohlen.</i> <i>SEVERINO, Via di Matraia n. 25/30, Matraia, <a href="http://www.daseverinomatraia.com">www.daseverinomatraia.com</a></i></p> <p><b>“Tagliere formaggi”</b></p> <p>Das “Tagliere formaggi” bietet eine Auswahl lokaler Käse, die in kleinen Manufakturen in der Umgebung nach traditionellen Herstellungsverfahren produziert werden. Die Käse werden alle mit viel Liebe handgemacht und das Wohlergehen der Tiere steht an erster Stelle. Daher hängt das angebotene Sortiment auch immer von den saisonalen Produktionsmöglichkeiten ab.</p> <p>Dauer: ca. 1 Stunde</p>	<b>15,00 € *</b>          <b>15,00 € *</b>
<p><b>Kombinationsmöglichkeiten</b> <b>Tour und Degustation von 3 Weinen</b> <b>Tour und Degustation von 5 Weinen</b> <b>Tour, Degustation von 3 Weinen, “Tagliere salumi da SEVERINO” od. “Tagliere formaggi”</b> <b>Tour, Degustation von 5 Weinen, “Tagliere salumi da SEVERINO” od. “Tagliere formaggi”</b> Dauer: 1 - 2 Stunden</p>	<b>22,00 € *</b> <b>32,00 € *</b> <b>37,00 € *</b> <b>47,00 € *</b>
<p><b>“Light Lunch” – Tour und Degustation von 3 Weinen inkl.</b></p> <p><b>Pinzimonio lucchese con -Matraja- olio extravergine di oliva e verdure di stagione</b> <i>(Typischer lucchesischer Dip mit -Matraja- extravergine Olivenöl und frischem Gemüse)</i> <b>Fagioli cannellini al forno, pecorino e salumi di “SEVERINO”</b> <i>(Fagioli-Bohnen, Pecorino Käse und Wurstwaren von “SEVERINO”)</i> <i>Gino, der Eigentümer von SEVERINO, stellt seine Wurstwaren noch immer nach dem traditionellen Rezept seiner Familie her und seine Produkte werden in den renommierten Gastronomieführern “Guida Oro Veronelli” und in “Il buon paese” des SlowFood-Verlages hochdekoriert und absolut empfohlen.</i> <i>SEVERINO, Via di Matraia n. 25/30, Matraia, <a href="http://www.daseverinomatraia.com">www.daseverinomatraia.com</a></i> <b>Torta fatta in casa con frutta di stagione</b> <i>(Hausgemachter Kuchen mit saisonalen Früchten)</i></p>	<b>49,00 € *</b>



<p><b>“Light Lunch Vegetarian/Vegan” – Tour und Degustation von 3 Weinen inkl.</b></p> <p><b>Pinzimonio lucchese con -Matraja- olio extravergine di oliva e verdure di stagione</b> (<i>Typischer lucchesischer Dip mit -Matraja- extravergine Olivenöl und frischem Gemüse</i>)</p> <p><b>Pasta con pomarola fresca</b> (<i>Pasta mit hausgemachter Tomatensauce</i>)</p> <p><b>Macedonia di frutta</b> (<i>Frischer Obstalat mit Früchten der Saison</i>)</p> <p>Dauer: 1,5 Stunden</p>	<p><b>49,00 € *</b></p>
<p><b>Kochkurs – Tour und Degustation mit 3 Weinen inkl.</b></p> <p>Luca, unser Küchenchef, hält seine Kochkurse in kleinen Gruppen und entspannter Atmosphäre ab und erklärt Ihnen, wie Sie hausgemachte Pasta auf traditionelle toskanische Art herstellen</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 (<i>Geröstetes Brot mit frischem Gemüse und -Matraja- extravergine Olivenöl</i>)</p> <p><b>Primo</b> La pasta fatto a mano sarà servito (<i>Die handgemachte Pasta wird serviert mit</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- con pomarola (<i>frischer hausgemachter Tomatensauce</i>)</li> <li>- con -Matraja- olio extravergine di oliva aromatizzato con erbette fresche del nostro orto (<i>-Matraja- extravergine Olivenöl aromatisiert mit frischen Kräutern aus unserem Küchengarten</i>)</li> </ul> <p><b>Secondo</b> Pollo alla cacciatora con patate al forno con aromi (<i>Hähnchen Jägerart mit gerösteten Kartoffeln</i>) Vegetarische/Vegane Variante: Fagiolo rosso di Lucca all’uccelletto (<i>Rote Bohnen aus Lucca mit -Matraja- extravergine Olivenöl, Tomaten und Salbei</i>)</p> <p><b>Dolce</b> Torta fatta in casa con frutta di stagione (<i>Hausgemachter Kuchen mit saisonalen Früchten</i>) Vegane Variante: Macedonia di frutta ((<i>Frischer Obstalat mit Früchten</i>))</p> <p>Dauer: 4 – 5 Stunden</p>	<p><b>125,00 € *</b></p>

\* Alle Preise pro Person USt inkl. – Wir bitten um Reservierung vorab

**Für Privatpersonen:** Buchungen unserer **Tour**, der **Degustation**, des **Tagliere** und **Light Lunch** werden mit Erhalt Ihrer Kreditkartendetails bestätigt. Stornierungen innerhalb von 24 Stunden vor Ihrem reservierten Termin werden voll berechnet.

**Kochkurse für Privatpersonen:**

Bedingungen: Um Ihre Reservierung zu bestätigen, bitten wir um Zusendung Ihrer Kreditkartendetails, um eine Anzahlung von 30% des Gesamtbetrages abbuchen zu können. Der Restbetrag wird 48 Stunden vor Ihrem gebuchten Termin fällig und ist nicht erstattbar.

Stornierungen: Bis 30 Tage vor Ihrem bestätigten Termin erhalten Sie die Anzahlung ohne Abzüge zurück. Außerhalb dieser Frist ist die Anzahlung nicht erstattbar. Die Stornierung muss in schriftlicher Form erfolgen.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte direkt:

Fattoria COLLE VERDE Srl, T: +39 0583402310, M +39 3450965395, info@colleverde.it, [www.fattoria-colleverde.it](http://www.fattoria-colleverde.it)

Öffnungszeiten: 01.04. – 31.10.: Mo – Fr 10:00 – 16:00 Uhr und auf Anfrage, 01.11. – 31.03.: auf Anfrage