

AGRICOLA
BITTARELLI
Experience

B



NATURA, SAPORI E RELAX

TRA LE DOLCI COLLINE DEL TRASIMENO

AGRICOLA BITTARELLI *Experience*

👑 PERCORSO 1

ALLA SCOPERTA DELLA FARM: DALLA TERRA AL PRODOTTO

All'arrivo degli ospiti verrà presentata l'azienda con una visita guidata nella farm Bittarelli. Seguirà la degustazione con i prodotti biologici dell'Agricola Bittarelli.



Menù

- Tris bruschette: bruschetta con Fagiolina del Trasimeno, olio evo, pesto della fattoria
- La Cecina
- Assaggio di zuppa
- Gigli di farina di grano antico Cappelli con cicerchie
- Formaggio accompagnato da confettura
- 1 bicchiere di vino prodotto in azienda
"Rosso di Piero" (Sangiovese, Merlot e Ciliegio)



disponibilità

Giorni: mercoledì dalle ore 10:00 alle ore 12:00
Numero ospiti: max da concordare
Prenotazioni: almeno 2 giorni prima
info: Patrizia +39 335 5455622



AGRICOLA BITTARELLI *Experience*

👑 PERCORSO 2 SCUOLA DI CUCINA

Prepariamo insieme le tagliatelle o gli gnocchi, con le farine biologiche di grani antichi macinati a pietra e il sugo abbinato. Spiegazione dell'antipasto a base di fagiolina del Trasimeno e del secondo di carne. Preparazione del dolce, crostata con farina di farro e confetture della fattoria.



Menù

- Antipasto
- Primo (tagliatelle o gnocchi)
- Secondo di carne
- Contorno di stagione
- Dolce
- Acqua e vino (1 bottiglia ogni 4 persone)
- Caffè



disponibilità

Giorni: giovedì dalle ore 10:00 alle ore 14:00
Numero ospiti: max 15 persone
Prenotazioni: almeno 2 giorni prima
info: Patrizia +39 335 5455622



AGRICOLA BITTARELLI *Experience*

👑 PERCORSO 3

DEGUSTAZIONI RELAX AL TRAMONTO

Nell'accogliente sala dell'Agri Ristorante o nel giardino panoramico dell'azienda verrà servito un tagliere degustazione che racchiude i sapori del territorio.



Tagliere

- Tris bruschette: con olio evo, con Fagiolina del Trasimeno, con pesto all'Aglione della Valdichiana
- Pecorino con confettura
- Assaggio di legumi (insalata o zuppa a secondo della stagione)
- Sfizioserie dell'Agri Ristorante Bittarelli
- 1 bicchiere di vino prodotto in azienda



disponibilità

Giorni: mercoledì pomeriggio
orario primavera-estate dalle ore 18:30
orario autunno-inverno dalle ore 17:30
Prenotazioni: almeno 2 giorni prima
info: Patrizia +39 335 5455622



AGRICOLA BITTARELLI *Experience*

👑 PERCORSO 4 PIC-NIC

All'arrivo troverete il cesto con tutto l'occorrente per fare il vostro pic-nic da degustare nell'ampio giardino panoramico della farm Bittarelli.

Novità! Per chi vuole camminare c'è la possibilità di scegliere 2 percorsi in campagna: il blu o il verde ed assaporare le delizie del nostro cesto nelle aree di sosta indicate.



Cesto pic-nic

- Insalate di farro
- Torte al testo farcite
- Verdura fresca dell'orto con pinzimonio
- Dolce della casa
- Frutta di stagione
- Acqua 1/2 lt



disponibilità

Periodo: da aprile ad ottobre (tempo permettendo)

Giorni: dal martedì al venerdì

Prenotazioni: almeno 2 giorni prima

info: Patrizia +39 335 5455622



AGRICOLA BITTARELLI *Experience*

👑 PERCORSO 5

SOLO PER GRUPPI SUPERIORI A 10 PERSONE
SHOW COOKING

Vi proponiamo due opzioni:

- Visita in fattoria
- Show cooking
- Degustazione prodotti:
tris bruschette, assaggio di zuppe, fusilli con
cicerchie, formaggio accompagnato da confetture,
un bicchiere di vino

Durata del percorso: circa 3 ore e 30

1

- Visita in fattoria
 - Show cooking
- Durata del percorso: circa 2 ore e 30

2

disponibilità

Il numero massimo che possiamo ricevere per lo show cooking è di 50 persone.

Nel caso di numero max di 50 persone dovremo formare due gruppi e i tempi potrebbero subire variazioni.



info: Patrizia +39 335 5455622





AGRICOLA
BITTARELLI
Servizi

Agri Ristorante

APERTO TUTTO L'ANNO

il venerdì "serata del fornaio" con focacce e pizza
il sabato a pranzo e cena
la domenica a pranzo

Un luogo speciale dove poter riscoprire il gusto autentico degli ingredienti di stagione e della cucina umbro toscana di Patrizia, fra tradizione, ricette di famiglia e nuove combinazioni di sapori



Agri Shop

APERTO TUTTI I GIORNI

mattina: ore 9:00-12:00 / pomeriggio: ore 15:00-19:00

con tutti i prodotti biologici, vegan e 100% naturali della nostra azienda agricola





AGRICOLA
BITTARELLI
Experience

www.agricolabittarelli.it



SOCIETÀ AGRICOLA BITTARELLI PATRIZIO E FIGLI s.s.
Località Poggio del Sole, 19 - Vaiano 06161 Castiglione del Lago (PG)
☎ +39 335 5455622 ✉ info@agricolabittarelli.it

