



Domenica 27 Novembre 2022

Destinazioni per i Soci

Tour, degustazione olio e pranzo colline Fiesolane

PROGRAMMA

Tour del Frantoio con degustazione di olio d'oliva biologico. La nostra guida accompagnerà il gruppo nell'oliveta per scoprire le diverse tipologie di olivo e per una introduzione alla raccolta, per poi spostarsi all'interno del frantoio per comprendere il processo di lavorazione dell'oliva, dal frutto all'olio extra vergine biologico. La visita terminerà con una degustazione guidata di olio.

La durata del tour è di circa 60 minuti, con inizio verso le 11:00/11:30.

MENÙ

Antipasto toscano, servito in vassoi al centro del tavolo:

- Pane toscano tostato con verdure dell'orto e olio EVO di nostra produzione
- Selezione di affettati toscani e assaggio di pecorini toscani

Primo piatto di Fattoria:

- Pappa al pomodoro della tradizione con olio Laudemio di nostra produzione

Dolce:

- Crostata all'olio fatta in casa alla marmellata di Fattoria

Bevande:

- Acqua naturale e gassata
- Calice di vino rosso Chianti Rufina della casa

Data:

27 novembre 2022

Orario tour:

h 11:00 / 11:30 circa

Orario degustazione:

dalle h 12:45 circa

Area:

area del ristorante riservata al gruppo, all'interno o all'esterno in base al meteo.

N° persone:

40 persone

Prezzo per persona:

€ 80,00

La quotazione comprende, pranzo degustazione + tour del frantoio