



Listino Prezzi e Condizioni 2021



## **1 COOKING CLASS: Le ricette di Nonna Dinda**

**(Ricette: antipasto, pasta fresca, dessert)**

- corso di cucina
- bevande durante il corso
- grembiule
- schede delle ricette
- diploma
- pranzo con i prodotti preparati e bevande

Costo per corso privato per 2 persone 240 euro

Costo per corso privato da 4 persone 370 euro

Costo per corso privato da 6 persone 450 euro

Costo per corso privato da 8 persone 750 euro

Costo per gruppi sopra 10 persone 90 euro a persona

Molti dei prodotti derivano dall'orto e dall'allevamento e variano in base alla stagionalità

Prenotazione con circa 3 giorni di anticipo

Orario delle lezioni dalle 10 alle 13 o dalle 17 alle 20 dal lunedì al venerdì

## **2 COOKING CLASS:Le ricette di Nonna Dinda**

**(Ricette: antipasto, carne e contorno, dolce)**

- corso di cucina
- bevande durante il corso
- grembiule
- schede delle ricette
- diploma
- pranzo con i prodotti preparati e bevande

Costo per corso privato per 2 persone 260 euro

Costo per corso privato da 4 persone 450 euro

Costo per corso privato da 6 persone 630 euro

Costo per corso privato da 8 persone 800 euro

Costo per gruppi sopra 10 persone 90 euro per persona

Molti dei prodotti derivano dall'orto e dall'allevamento e variano in base alla stagionalità

Prenotazione con circa 3 giorni di anticipo

Orario delle lezioni dalle 10 alle 13 o dalle 17 alle 20 dal lunedì al venerdì

### 3 CHEESE MAKING CLASS L'arte del Pecorino



- Corso di formaggio (raviggiolo, pecorino e ricotta)
- bevande durante il corso
- visita alle pecore
- grembiule
- libro sul pecorino
- diploma
- pranzo con: bruschette, raviggiolo, 3 pecorino (fresco, semi-stagionato e stagionato), pasta, ricotta con marmellata e bevande (acqua, vino e vin santo)

Costo per corso privato per 2 persone 220 euro

Costo per corso privato da 4 persone 340 euro

Costo per corso privato da 6 persone 470 euro

Costo per corso privato da 8 persone 580 euro

Costo per gruppi sopra 10 persone 70 euro per persona

Molti dei prodotti derivano dall'orto e dall'allevamento e variano in base alla stagionalità

Prenotazione con circa 3 giorni di anticipo

Orario delle lezioni dalle 10 alle 13 o dalle 17 alle 20 dal lunedì al venerdì

## **4 Degustazioni:**

***Le degustazioni prevedono una visita alla stalla delle pecore e una degustazione dei prodotti aziendali e sono della durata di circa da 1 a due ore e si svolgono dal lunedì al venerdì dalle 12.30 alle 14.30***

### ***Prezzi per gruppi da 8 a 20 persone***

-Bruschette, pecorini, verdure di stagione, cantucci e vin santo acqua e vino (1 bottiglia ogni 4 persone) con visita agli animali euro 25 a persona

-Bruschette, pecorini, verdure di stagione, pasta, cantucci e vin santo acqua e vino (1 bottiglia ogni 4 persone) con visita agli animali euro 30 a persona

### ***Prezzi per gruppi da 2 a 6 persone***

-Bruschette, pecorini, verdure di stagione, cantucci e vin santo acqua e vino (1 bottiglia ogni 4 persone) con visita agli animali euro 30 a persona

-Bruschette, pecorini, verdure di stagione, pasta, cantucci e vin santo acqua e vino (1 bottiglia ogni 4 persone) con visita agli animali euro 35 a persona

Ringraziandovi per il tempo che mi avete dedicato rimango a vostra disposizione per maggiori informazioni.

Cordiali saluti

Ilaria Salvadori

Fattoria Bistecca

[www.fattoriabistecca.com](http://www.fattoriabistecca.com)