

AGRICOLA
BITTARELLI
Experience

B



NATURA, SAPORI E RELAX • TRA LE DOLCI COLLINE DEL TRASIMENO
NATURE, FLAVORS AND RELAX • AMONG THE ROLLING HILLS OF TRASIMENO

L'AZIENDA



COSA OFFRE L'AGRICOLA BITTARELLI

Immersa tra le dolci colline del Lago Trasimeno, sul confine tra Umbria e Toscana, l'Agricola Bittarelli si estende su circa 30 ettari e impiega pratiche di agricoltura biologica e tecniche di rotazione dei terreni per ottenere un raccolto di qualità superiore.

Qui coltiviamo principalmente cereali e legumi: farro, orzo, grani antichi, lenticchie, fagioli cannellini e borlotti, cicerchie, ceci piccoli e la Fagiolina del Trasimeno, un piccolo legume che fin dal periodo etrusco ha trovato in questi luoghi il clima e i terreni ideali, oggi è un prodotto tipico, unico e di alta qualità, tutelato dal Consorzio dei produttori di Fagiolina del Trasimeno.

I nostri prodotti sono certificati biologici e VeganOk per garantire ai consumatori precise caratteristiche etiche ed ambientali.

L'Agricola Bittarelli è anche Experience Farm, Agri Ristorante e Fattoria Didattica ed offre un'esperienza rurale esclusiva attraverso gustosi itinerari enogastronomici, visite all'azienda e alle sue coltivazioni.

Le nostre Experience sono pensate per far conoscere ai visitatori la bellezza e la ricchezza del territorio, le tecniche di produzione agricole e i sapori genuini dei prodotti tradizionali e locali, con la preparazione di antiche ricette e le degustazioni di prodotti Bittarelli.



THE FARMHOUSE



WHAT THE BITTARELLI FARM OFFERS

Nestled in the rolling hills of Lake Trasimeno, on the border between Umbria and Tuscany, Agricola Bittarelli covers about 30 hectares and uses organic farming practices and land rotation techniques to obtain a higher quality harvest.

Here we grow mainly cereals and legumes: spelt, barley, old grains, lentils, beans cannellini and borlotti, chickpeas, small chickpeas and the Fagiolina del Trasimeno, a small legume that since the Etruscan period has found in these places the ideal climate and soil, today is a typical, unique and high quality product, protected by the Consortium of producers of Fagiolina del Trasimeno.

Our products are certified organic and VeganOk to guarantee consumers precise ethical and environmental characteristics.

Bittarelli is also Experience Farm, Agri Restaurant and Educational Farm and offers an exclusive rural experience through tasty enogastronomic itineraries, visits to the company and its crops.

Our Experiences are designed to make visitors know the beauty and richness of the territory, agricultural production techniques and the genuine flavors of traditional and local products, with the preparation of ancient recipes and tastings of Bittarelli products.





👑 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.

Menu

- 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 Ciliegiolo)

disponibilità

Giorni: mercoledì dalle ore 10:00 alle ore 12:00

Partecipanti: max da concordare / minimo 4 persone oppure da 1 a 3 persone che pagano il prezzo minimo
Prezzo ridotto per bambini fino a 8 anni
Possibilità di fare tour in privato da concordare

Prenotazioni: almeno 2 giorni prima per gruppi almeno 7 giorni prima
Politica di cancellazione: gratuita fino a 7 giorni



👑 EXPERIENCE N.1

DISCOVERING THE FARM: FROM THE LAND TO THE PRODUCT

Upon the arrival of the guest the company will be presented with a guided tour in the Bittarelli farm. Will follow a tasting of the organic products of the Bittarelli farm.

Menu

- Tris of bruschette: bruschetta with "Fagiolina del Trasimeno", extra virgin olive oil, pesto of the farm
- La Cecina (chickpea flatbread)
- Tasting of soup
- Gigli of ancient flour Cappelli (pasta) with grass peas
- Cheese accompanied with jam
- 1 glass of wine of the house "Rosso di Piero" (Sangiovese, Merlot e Ciliegiolo)

booking

Days: wednesday from 10:00 to 12:00

Participants: max to be agreed / minimum 4 people or 1 to 3 people paying the minimum price
Reduced price for children up to 8 years
Possibility of private tours to be agreed

Reservations: at least 2 days before for groups at least 7 days before
Cancellation policy: free up to 7 days



INFO
PRENOTAZIONI
BOOKING

WA / TEL.

+39 335 5455622
Patrizia



info@agricolabittarelli.it



agricolabittarelli.it





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. Seguirà il pranzo con i prodotti biologici dell'Agricola Bittarelli.

Menu

- 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

Partecipanti: max 15 persone / minimo 4 persone
oppure da 1 a 3 persone che pagano il prezzo minimo
Prezzo ridotto per bambini fino a 8 anni
Possibilità di fare tour in privato da concordare

Prenotazioni: almeno 2 giorni prima
per gruppi almeno 7 giorni prima

Politica di cancellazione: gratuita fino a 7 giorni



EXPERIENCE N.2 **COOKING SCHOOL**

We'll prepare together the handmade pasta (tagliatelle or gnocchi), with organic flours made with ancient grains stone ground and matching sauce. Explanation of the appetizers based with "Fagiolina del Trasimeno" and second course of meat. Preparation of the pie, tart with spelled flour and jams of the farm. Later there we will have lunch with organic products from Agricola Bittarelli.

Menu

- Appetizers
- First course (tagliatelle or gnocchi)
- Second course of meat
- Seasonal side dish
- Pie
- Water and wine (1 bottle every 4 people)
- Coffee

booking

Days: thursday from 10:00 to 14:00

Participants: max 15 people / minimum 4 people
or 1 to 3 people paying the minimum price
Reduced price for children up to 8 years
Possibility of private tours to be agreed

Reservations: at least 2 days before
for groups at least 7 days before

Cancellation policy: free up to 7 days



B



INFO
PRENOTAZIONI
BOOKING

WA / TEL.
+39 335 5455622
Patrizia



info@agricolabittarelli.it



agricolabittarelli.it





👑 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 16:30

Partecipanti: max da concordare / minimo 4 persone
oppure da 1 a 3 persone che pagano il prezzo minimo
Prezzo ridotto per bambini fino a 8 anni
Possibilità di fare tour in privato da concordare

Prenotazioni: almeno 2 giorni prima
per gruppi almeno 7 giorni prima
Politica di cancellazione: gratuita fino a 7 giorni



👑 EXPERIENCE N.3

TASTING RELAX AT THE SUNSET

In the welcoming dell'Agri ristorante room or in the panoramic garden of the company will be served a tasting board wich contains the flavors of the territory.



Board

- Tris of bruschette: with extra virgin olive oil, with "Fagiolina del Trasimeno", with pesto of Valdichiana's Aglione (typical garlic)
- Pecorino cheese with jam
- Tasting of legumes (salad or season's soup)
- Delicacies of the Bittarelli farm
- 1 glass of the wine of the house



booking

Days: wednesday afternoon
from 6.30pm pm in spring or summer time
from 4.30pm in fall or winter time

Participants: max to be agreed / minimum 4 people
or 1 to 3 people paying the minimum price
Reduced price for children up to 8 years
Possibility of private tours to be agreed

Reservations: at least 2 days before
for groups at least 7 days before
Cancellation policy: free up to 7 days



**INFO
PRENOTAZIONI
BOOKING**

WA / TEL.

+39 335 5455622

Patrizia



info@agricolabittarelli.it



agricolabittarelli.it



AGRICOLA BITTARELLI *Experience*



👑 PERCORSO 4

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

1

Durata del percorso: circa 3 ore e 30

- Visita in fattoria
- Show cooking

2

Durata del percorso: circa 2 ore e 30

disponibilità

Partecipanti: max 50 persone / minimo 10 persone
Prezzo ridotto per bambini fino a 8 anni
Possibilità di fare tour in privato da concordare

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

Prenotazioni: almeno 7 giorni prima
Politica di cancellazione: gratuita fino a 7 giorni



AGRICOLA BITTARELLI *Experience*



👑 EXPERIENCE N.4

ONLY FOR GROUPS OF MORE THAN 10 PEOPLE
SHOW COOKING

We propose 2 options:

- Visit at the farm
- Show cooking
- Tasting products:
tris of bruschette, tasting of soup,
fusilli with cicerchie (pasta with grass peas),
cheese with jams, a glass of wine

1

Duration of the experience: about 3 hours and 30 min.

- Visit at the farm
- Show cooking

2

Duration of the experience: about 2 hours and 30 min.

booking

Participants: max 50 people / minimum 10 people
Reduced price for children up to 8 years
Possibility of private tours to be agreed

If the number of people exceeds 50
it will be necessary to form two groups
and times may vary

Reservations: at least 7 days before
Cancellation policy: free up to 7 days



B



INFO
PRENOTAZIONI
BOOKING

WA / TEL.
+39 335 5455622
Patrizia



info@agricolabittarelli.it



agricolabittarelli.it





AGRICOLA
BITTARELLI



Agri Ristorante
Cucina Bio e a Km0

APERTO TUTTO L'ANNO
il venerdì a cena
sabato a pranzo e cena
la domenica a pranzo

Prenotazione obbligatoria

Patrizia WA +39 335 5455622 - info@agricolabittarellil.it

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 DAL LUNEDÌ AL SABATO

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



Agri Ristorante
Organic and Local Cuisine

OPEN ALL THE YEAR

Friday for dinner

Saturday for lunch and dinner

Sunday for lunch

Reservations required

Patrizia WA +39 335 5455622 - info@agricolabittarellil.it

A special place where you can rediscover the authentic taste of seasonal ingredients and the Umbrian and Tuscan cuisine of Patrizia.

Between tradition, family recipe and new combinations of flavors



Agri Shop

OPEN FROM MONDAY TO SATURDAY

MORNING: 9am-12pm / AFTERNOON: 3-7pm

with all the organic products, vegan and 100% natural of our farm





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

