



Corte San Ruffillo Country Resort

La Corte è distribuita su 4 livelli, per un totale di 650 mq. Il complesso di San Ruffillo, tra interno ed esterno (edificato e corte di pertinenza) è oggi vincolato e protetto dalla Soprintendenza per i Beni Ambientali e Architettonici per le province di Ravenna, Ferrara, Forlì-Cesena e Rimini.

La Corte dispone di 250 ettari di terreno coltivato principalmente a **vigneto, albicoccheto, uliveto** e, non ultimo, ad **orto**. Sono prodotti dall'azienda anche **zafferano e cereali**. Gran parte dell'estensione è comunque occupata dal **bosco** che, per circa il 60% della superficie, costituisce un grande patrimonio di naturalità. Grazie alla coltivazione dei campi, Corte San Ruffillo propone una cucina con prodotti che seguono la stagionalità del territorio. Come **Ex Complesso ecclesiastico** a Corte San Ruffillo si trova una piccola chiesa, la cui visita non può mancare per coloro che scelgono di soggiornare al Resort.



Corte San Ruffillo Azienda Agrituristica di Sara Vespignani

Via San Ruffillo 1 - Località San Ruffillo \ 47013 Dovadola (Forlì - Cesena) **CONTATTI** telefono +39 0543934674 \ mobile +39 3489404101

E-MAIL: info@cortesanruffillo.it

SITO WEB: www.cortesanruffillo.it

ORARI Ristorante:

- Da mercoledì a sabato: Pranzo solo su prenotazione. Cena 19.30 - 24.00

(la cucina chiude alle 22.30)

- Domenica: Pranzo: 12.30 - 14.00 e Cena: 19.30 - 24.00 (la cucina chiude alle 22.30)

Il Ristorante è chiuso per turno settimanale il lunedì ed il martedì.

Aperto i festivi

è gradita la prenotazione

Cantina: da venerdì a domenica 18.00 - 24.00



Il **RISTORANTE** di Corte San Ruffillo può **ospitare**, all'interno, fino a **60 persone**, suddivise in **5 sale indipendenti**, per garantire ai clienti una maggiore intimità. Il **giardino**, invece, è ideale per eventi e occasioni speciali per circa **un centinaio di ospiti**.

Cucina adeguata per esigenze particolari:
vegetariani, intolleranze al lattosio e al glutine



Le **cantine** ospitano circa 50 persone sedute e propongono taglieri di affettati e formaggi e svariate proposte di dolci prelibatezze. Oltre ad una selezionata carta di vini locali, si può scegliere tra infusi, tisane e tè. Il cuore più antico della Corte è aperto per degustazioni, merende, eventi speciali e ricorrenze. Le cantine sono un affascinante tuffo nella storia. Ancora oggi è possibile ammirarne le splendide volte in sasso o in laterizio, illuminate sapientemente in ogni angolo per regalare un'atmosfera davvero senza tempo.

SERVIZI: spazi all'aperto giardino, servizi di ristorazione (à la carte), internet gratis, servizi generali cappella o luogo di culto, struttura interamente non fumatori.



Parcheggio Gratis -



Camere/strutture per ospiti disabili

SOGGIORNO a Corte San Ruffillo

L'accoglienza dei clienti viene fatta in due strutture contigue: la **canonica di San Ruffillo**, Edificio vincolato dalle Belle arti risalente al 1781 ad opera dell'Arch. Fallani inviato dal Granduca Leopoldo I De' Medici, e **Villa Filetto**, la villa padronale risalente ai primi dell'800.

Le stanze si dividono in 4 categorie:

- Classiche: *Aurora*
- Confortevoli: *Arcobaleno - Arpeggio - Armonia - Candore - Delizia*
- Superiori: *Corteccia - Delicata*
- Speciali: *Celeste - Dorata*

Check in: dalle 15:30

Check out: alle 11:30

Colazione standard all'italiana:

comprende vari tipi di pane sfornati freschi dai nostri chef, burro e marmellate di nostra produzione, yogurt dell'azienda agricola il Boschetto di Premilcuore con frutta fresca di stagione e muffin fatti in casa, succhi di frutta e una bevanda calda a scelta tra caffè espresso, caffè decaffeinato, caffè americano, cappuccino, caffè d'orzo, tè nero o verde, latte macchiato o latte al cioccolato. Altre bevande o altre pietanze sono da ritenersi extra quindi verranno addebitati al cliente.

Colazione continentale su richiesta con supplemento

Servizio di mezza pensione su richiesta con supplemento

Servizio di pensione completa su richiesta con supplemento

Durante i giorni di chiusura del Ristorante, i gentili ospiti potranno richiedere per queste serate di cenare in cantina con l'offerta di taglieri di salumi e affettati, prenotando con anticipo al momento di riservare la stanza.



Sport: Vengono organizzate escursioni di trekking, inoltre è possibile effettuare gite in mountain bike.

Natura: Numerose sono le passeggiate che è possibile fare partendo direttamente da Corte San Ruffillo, per godersi al meglio la fauna e la flora del territorio, visti da vicino, inoltre, a pochi chilometri, si trova il Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi



Benessere: Oltre alle attività di wellness interne dedicate a chi soggiorna al Resort (nelle stanze con cromoterapia, aromaterapia e musicoterapia) sono previste speciali convenzioni con le Terme di Castrocaro e con altre strutture termali della zona.



Cultura: Oltre a mostre e luoghi di interesse artistico e culturale presenti nel comprensorio, come ad esempio le rocche e fortezze della vallata, si propongono appuntamenti di Lirica e Musica Operistica nei Festival dedicati, con trasporto in pullman da Rocca San Casciano. Sono inoltre disponibili, su prenotazione, speciali visite accompagnate da guide turistiche.



Prodotti : Il Miele di Corte San Ruffillo

Per la golosità di grandi e piccini, questo prodigio della natura è rimedio naturale a tanti malanni di stagione, dona vitalità senza appesantire e si accompagna perfettamente a tanti piatti dolci e salati, quali ad esempio i formaggi, oltreché a bevande.

Il miele di Corte San Ruffillo viene prodotto nelle verdi colline ricche di boschi e pascoli che si affacciano sulla Chiesetta. Il prezioso nettare dorato è di due varietà, Acacia e Millefiori, dal colore giallo e cristallino il primo, caldo e ambrato il secondo.