



Agriturismo Cà di Rico

L'agriturismo **CA' DI RICO** si trova **nel cuore delle colline** dell'Appennino tosco romagnolo, lungo la valle del Montone, nei pressi della località Dovadola in una posizione strategica ricca di verde, natura, **cultura biologica**, gastronomia ed enologia.

La struttura originaria era una **casa colonica** di **fine 1700**, **ristrutturata** di recente, rispettando la linea originale e le sue affascinanti antiche tradizioni.

La **cucina casalinga** ha come ingredienti fondamentali i prodotti **biologici**.

Olio, vino, carni, salumi, affettati, ortaggi, cucinati sapientemente dallo chef.



Per **Prenotare**: Tel. +39 347 5709216 Oppure: info@cadirico.it

SITO WEB: www.cadirico.it

INDIRIZZO: Via Canova Schiavina, 39, 47013 Dovadola, Italia

Apertura Ristorante: giovedì e venerdì a cena. Sabato e domenica a pranzo e cena.

Disponibili per comunioni, feste, matrimoni, cene aziendali.

Tipo di cucina: **Tipica Romagnola**

Ambientazione locale: **Rustico**

Prenotazione: *facoltativa*

50 posti a sedere al chiuso

Su richiesta **posti a sedere all'aperto**



Parcheggio di pertinenza

INGRESSO: 3 scalini all'entrata, ma non ci sono ulteriori ostacoli per accedere alle sale comuni.

Servizi offerti:

guardaroba, bar del ristorante, servizio congressi, menù degustazione, prodotti bio, carta dei vini, vendita diretta dei prodotti, campo da soft-air.

Si accettano **animali** di piccola taglia.

- **Menu della Fattoria**: Antipasto, primo fatto in casa, secondo, dolce fatto in casa e bevande

TRA LE PROPOSTE:

- *Salumi artigianali prodotti dall'allevamento di suini dell'Azienda*
- *Piadina fatta con farina di grano duro integrale e biologica*
- *Gnocco fritto con il lardo di colonnata*
- *Tortello alla lastra ripieno di zucca e patate*
- *Olio, pane e focaccia integrale*
- *Crostata di susine selvatiche (Mirabolano) o con marmellate artigianali*
- *Pere Volpine affogate al vino Sangiovese*
- *Cantucci, vino, succhi di frutta prodotti con materia prima interamente dell'Azienda.*



L'Agriturismo è anche Azienda agricola:

L'Azienda punta sull'**ecosostenibilità**, sull'autonomia energetica, il ripristino delle biodiversità, il benessere degli animali assieme al rispetto delle stagionalità e la **salvaguardia delle tradizioni** contadine toscano-emiliane. I prodotti dell'azienda vengono impiegati e venduti presso l'annesso Agriturismo e al pubblico degli estimatori.

L'Azienda Ca' di Rico vanta anche un allevamento di suini "en plein air" e la **macellazione**, come la realizzazione dei salumi, segue le procedure del **metodo biologico certificato**.

L'Azienda Agricola Biologica Ca' di Rico, in **Dovadola (FC)**, si trova nell'**alto forlivese**.

Dispone di **24 ettari di terreno, di cui 4 vitati a Sangiovese di Romagna DOC, e Syrah**.

Il resto è dedicato a coltivazioni varie e ai 600 ulivi che producono un olio davvero buono.

All'insegna del mangiar e viver sano i prodotti sono al 95% biologici.