



# AGRITURISMO FUSINI



- **L'Azienda Agricola e Agrituristica Fusini** è immersa in uno splendido contesto naturale della Maremma Toscana. Situata ai piedi delle Colline dell'Uccellina all'interno del Parco Naturale della Maremma, precisamente in loc. Collecchio alle spalle della splendida spiaggia di Cala di Forno.
- L'agriturismo è dotato di Agri Ristorante con una confortevole sala e ampio portico esterno per poter assaporare la cucina Tipica Maremma, cucinata con prodotti della nostra azienda a km 0.
- Nell'ampio giardino potrete godere di ampi spazi verdi attrezzati con gazebo, sdraie per il solarium, parcheggio coperto e parco giochi per bambini.
- Ottima soluzione per fare percorsi naturalistici nel Parco naturale della Maremma tra la pianura di Alberese, Talamone, la foce dell'Ombrone e i monti dell'Uccellina.



# AZIENDA AGRICOLA

---



- Azienda agricola di circa 46 ettari di terreno coltivato a Vigneto, Oliveto con circa 1500 piante di olivo, cereali, bosco, ortaggi e frutta.
- L'Azienda produce un Olio Extra Vergine di Oliva molto profumato e aromatico.
- Produce altresì, Vermentino Bianco, Sangiovese e Merlot.
- Produzione di frutta di stagione e successiva trasformazione in Confetture di alcuni gusti.



# AGRIRISTORANTE

---

- L'Agriturismo Fusini offre il servizio di Agri Ristorante dove potrete gustare la cucina tipica maremmana cucinata con cura e passione, utilizzando prodotti propri come ad esempio la frutta, verdura, l'olio, il pollame ecc. oppure prodotti a km0 di aziende limitrofe.



A collage of Italian food items. On the left, a plate of meat sauce with a green basil leaf. On the right, a plate of sliced salami, a slice of bread with meat sauce, a slice of bread with cheese, and a slice of bread with tomatoes and basil.

# Proposte di menù

Offerte esclusive prenotando nel vostro hotel o telefonando ai numeri +39 3517719272 - +39 3398496599

E-mail [info@civitatours.com](mailto:info@civitatours.com)

**Proposta di Menù n°1**  
**Menù Tradizionale Maremmano Completo**

**Antipasto**

Bruschette con Olio Evo  
Bruschette con Pomodoro e Basilico fresco dell'Orto  
Prosciutto e melone

**Primi Piatto**

Tortello Maremmano  
(con ripieno di ricotta e spinaci avvolto in pasta fatta in casa )  
con ragù maremmano

**Secondo Piatto**

Maialino al forno

**Contorni**

Patate al Forno

Frutta di Stagione o Dessert  
Caffè, Liquori

Acqua minerale, Vino igt Toscana Rosso , Vino Doc Maremma Toscana Vermentino

**PREZZO Adulti €45 Bambini 4-10 anni €25**

**Proposta di Menù n°2**  
**Menù Tradizionale Maremmano Completo**

**Antipasto**

Bruschette con Olio Evo  
Formaggi locali con confetture  
Salumi misti Toscani

**Primi Piatto**

Pappardelle al Ragù di Cinghiale  
(pasta fatta in casa e tirata a mano)  
con ragù di cinghiale

**Secondo Piatto**

Roast beef di Chianina

**Contorni**

Verdure grigliate dell'orto

Frutta di Stagione o Dessert  
Caffè, Liquori

Acqua minerale, Vino igt Toscana Rosso , Vino Doc Maremma Toscana Vermentino

**PREZZO Adulti €45 Bambini 4-10 anni €25**

**Proposta di Menù n°3**  
**Menù Tradizionale Maremmano**

**Antipasto**

Bruschette con Olio Evo  
Bruschette con pomodoro e basilico fresco dell'Orto  
Formaggi misti con confetture

**Secondo Piatto**

**Pollo fritto del nostro pollaio**

**Contorni**

Zucchine fritte dell'Orto  
Patate fritte con la buccia

Frutta di Stagione o Dessert  
Caffè, Liquori

Acqua minerale, Vino igt Toscana Rosso , Vino Doc  
Maremma Toscana Vermentino

**PREZZO Adulti €40 Bambini 4-10 anni €25**

**Proposta di Menù n°4**  
**Menù Vegetariano Completo**

**Antipasto**

Bruschette con Olio Evo  
Bruschette con pomodoro e basilico fresco dell'Orto  
Carpaccio di Zucchine  
Formaggi locali con Confetture

**Primi Piatto**

Tortello Maremmano  
(con ripieno di ricotta e spinaci avvolto in pasta fatta in casa)  
con Olio Evo e salvia dell'Orto

**Secondo Piatto**

Frittata con zucchine dell'orto e le uova del Pollaio

**Contorni**

Patate al Forno  
Erbette di campo saltate in padella

Frutta di Stagione o Dessert  
Caffè ,Liquori

Acqua minerale, Vino igt Toscana Rosso , Vino Doc Maremma  
Toscana Vermentino

**PREZZO Adulti €50 Bambini 4-10 anni €25**