SVAGO - RISTORO - NATURA - EVENTI

Una distesa di 700 ettari di meravigliosa macchia mediterranea, tra coltivazioni biologiche, boschi, laghi, un'oasi naturale e location uniche per cerimonie ed eventi e per soggiorni di charme, a contatto con la natura. Produzione di Grani Antichi Bio, trasformati in farina integrale di tipo 1, macinata rigorosamente a pietra, e di olio extravergine di oliva "OLEA" IGP Toscano bio. Prima azienda lungo la Strada del Vino e dell'Olio Costa degli Etruschi.

*Per cene, eventi aziendali e cerimonie, L'***Osteria BIOSTE***' elegante, raffinato, in stile rustico toscano.*

Ancora, per matrimoni e grandi eventi, su una delle colline della Tenuta, tra strade bianche e filari di cipressi, troviamo **Lo Spondone***, con stanza autorizzata alla celebrazione del* **RITO CIVILE.**

Per momenti di relax e svago il bellissimo **Lago Alberto** *è lo scenario ideale, anche per concerti, set fotografici e cinematografici e matrimoni in stile country. Per soggiorni di charme,* **Residence la Rondinaia***: un casolare in stile rustico toscano finemente ristrutturato, composto da cinque appartamenti con piscina attrezzata.* **Sala Meeting** *per piccoli congressi con area Coffee Break. E ancora:* **Oasi della Contessa***, area protetta e riserva naturale Mab Unesco;* **Scuderia di Valle Ambrata***, scuola di equitazione classica, settimane verdi, percorsi didattici e molto altro ancora,* **riserva di caccia** *che si estende per circa 300 ettari con aree di grande pregio venatorio.*

TENUTA BELLAVISTA INSUESE, Via della Chiesa 93 57017 Guasticce Collesalvetti (LI)

.....

t. +39 393 1457100

L'OSTERIA

Il ristorante BIOSTE', aperto nel 2004 sotto il nome di "La Rondinaia", fa parte della Tenuta Bellavista Insuese, azienda biologica dal 2014, dove vengono coltivati Grani Antichi e Olio EVO BIO. Dal 2015 l'Osteria è gestita direttamente dalla proprietà.

La Farina, ottenuta dalla macinazione a pietra dei nostri Grani Antichi, viene lavorata con lievito madre di origine ultracentenaria per la preparazione del pane, COTTO NEL FORNO alimentato dalla LEGNA dei boschi della Tenuta stessa, secondo la filosofia del riuso, e servito all'interno dell'Osteria. La pasta fresca, i dolci e la pasticceria sono prodotti con le nostre farine. Tutti gli ingredienti che compongono i piatti sono di primissima qualità. Molti dei prodotti sono di origine del nostro territorio Toscano seguendo la filosofia di una sana e corretta alimentazione, il tutto sapientemente abbinato con professionalità dagli chef Bernando Bastiani e Moreno Stocchetti. La cantina selezionata propone vini di qualità curando gli abbinamenti gastronomici. Birre e bibite artigianali seguono la filosofia dei nostri prodotti.

Inserita nella Guida Osteria d'Italia 2017 di SLOW FOOD EDITORE

AMORE E PASSIONE PER IL BUON CIBO

"Scegliere bene, per volersi bene"

IL RESIDENCE

All'interno della Tenuta sorge il Residence la Rondinaia, un grande e caratteristico casale finemente ristrutturato in stile rustico toscano suddiviso in cinque spaziosi e confortevoli appartamenti, inserito all'interno di un paesaggio collinare tra campi di grano e antichi ulivi. Gli ospiti di ogni appartamento hanno a disposizione un comodo spazio esterno corredato di tettoia e una rigenerante piscina ad uso esclusivo.

www.tenutabellavistainsuese.it