

PROPOSTE STANDARD

(MASSIMO 30 PERSONE)

opzione wine bar

PREZZO: 5,00€ calice + 5,00€ piccolo tagliere

Al calice sono disponibili i seguenti vini:

- Carisa - Barbera del Monferrato DOC
- Solista - Grignolino del Monferrato Casalese DOC
- Ombra - Monferrato DOC Chiaretto, uve Bonrda
- Dedalo - Monferrato DOC Bianco, uve Arneis
- Mariulin - Piemonte DOC Chardonnay, Spumante Brut Metodo Martinotti

Piccolo tagliere:

- Salame di Cella Monte, salumi misti, formaggi, bruschette e frutta di stagione (versione vegetariana/vegana/senza glutine disponibili su richiesta).

opzione degustazione

PREZZO: 20,00€ + 5,00€ con piccolo tagliere

Degustazione di 4 vini:

- Carisa - Barbera del Monferrato DOC
- Solista - Grignolino del Monferrato Casalese DOC
- Dedalo - Monferrato DOC Bianco, uve Arneis
- Mariulin - Piemonte DOC Chardonnay, Spumante Brut Metodo Martinotti

Pane e grissini artigianali

Visita guidata alla cantina storica e annessi *infernot*

Piccolo tagliere:

- Salame di Cella Monte, salumi misti, formaggi, bruschette e frutta di stagione (versione vegetariana/vegana/senza glutine disponibili su richiesta).



PROPOSTE CINQUE QUINTI

(MASSIMO 30 PERSONE)

**opzione aperitivo freddo*

PREZZO: 35,00€ a persona

- Insalata di riso (monoporzione)
- Salame crudo e cotto (vassoio)
- Bruschette di pomodoro (monoporzione)
- Friciulin verdi (vassoio)
- Toma piemontese (vassoio)
- Insalata russa (monoporzione)
- Focaccia e pizza
- Pane e grissini

L'aperitivo viene servito a buffet con tavoli, sedie, bancali e cuscini per far accomodare gli ospiti. Vengono usati calici e bicchieri in vetro, piatti in ceramica e stoviglie di metallo.

opzione light lunch

PREZZO: 39,00€ a persona

- Piccolo tagliere con salumi e formaggi *accompagnato da un calice di Mariulin, Piemonte DOC Chardonnay Spumante Metodo Martinotti*
- Battuta di Fassona e Friciulin Verdi *accompagnato da un calice Dedalo, Monferrato DOC Bianco*
- Crespelle fredde con ripieno di ricotta e spinaci *accompagnato da un calice Solista, Grignolino del Monferrato Casalese DOC*
- Crostata alla marmellata di albicocca
- Acqua

Servizio al tavolo. Pranzo servito impiattato.



PER I BAMBINI **DAI 5 AI 10 ANNI**, TUTTI I MENU' SONO RIDOTTI DI **10 EURO** CIASCUNO.



PROPOSTE CON CATERING

(MINIMO 30 ADULTI)

* opzione A - *aperitivo a buffet*

PREZZO: 35,00€ a persona

- Salame crudo e cotto (vassoio)
- Datterini, bufala e basilico (monoporzione)
- Crostini con acciughe al verde (monoporzione)
- Piccole quiche di verdure (monoporzione)
- Insalata russa (monoporzione)
- Pane e grissini

L'aperitivo viene servito a buffet con tavoli, sedie, bancali e cuscini per far accomodare gli ospiti. Vengono usati calici e bicchieri in vetro, piatti in ceramica e stoviglie di metallo.

* opzione B - *aperitivo a buffet + primo*

PREZZO: 42,00€ a persona

- Salumi del territorio (vassoio)
- Vitello tonnato (monoporzione)
- Battuta di Fassone (monoporzione)
- Piccole quiche di verdure (monoporzione)
- Agnolotti al sugo di Brasato/burro e salvia
- Pane e grissini

L'aperitivo viene servito a buffet con tavoli, sedie, bancali e cuscini per far accomodare gli ospiti. Vengono usati calici e bicchieri in vetro, piatti in ceramica e stoviglie di metallo.

* opzione C - *light lunch*

PREZZO: 46,00€ a persona

- Battuta di Fassone con cremoso di Robiola e nocciole
- Sformato di verdure di stagione con fonduta d'Alpeggio OPPURE Vitello tonnato con insalata russa della tradizione
- Agnolotti al sugo d'arrosto oppure un raviolo di magro
- Pane e grissini

Servito al tavolo. Gli antipasti in vassoi da condividere, il primo impiattato.



VINI E BEVANDE

Le opzioni con asterisco (*) comprendono:

Vino: 1 bottiglia ogni 4 persone a scelta tra:

- Carisa - Barbera del Monferrato
- Solista - Grignolino del Monferrato Casalese DOC
- Ombra - Monferrato DOC Chiaretto
- Dedalo - Monferrato DOC Bianco, uve Arneis
- Mariulin - Piemonte DOC Chardonnay, Spumante Brut Metodo Martinotti

Acqua

Bibite analcoliche

Vino extra (prezzo a bottiglia):

- Roverò - Barbera del Monferrato Superiore DOCG: **26,50€**
- Carisa - Barbera del Monferrato: **18,50€**
- Solista - Grignolino del Monferrato Casalese DOC: **21,00€**
- Ombra - Monferrato DOC Chiaretto: **20,50€**
- Dedalo - Monferrato DOC Bianco, uve Arneis: **21,00€**
- Austin - Spumante Brut Metodo Classico Rosato: **28,00€**
- Mariulin - Piemonte DOC Chardonnay, Spumante Brut Metodo Martinotti: **19,50€**
- Il Passo - Vino Bianco Passito: **29,00€**

ALTRO - *Info utili*

- Numero massimo di persone 80 (35 in caso di maltempo)
- Possibilità di installazione gazebo/tensostruttura esterna con un costo a parte da preventivare
- Arredi disponibili: 20 tavoli 80x80cm, 4 tavoli grandi di diverse misure, sedie/panche, bancali e cuscini
- Possibile allestimento con palloncini o altro (no coriandoli al loro interno) e fiori a cura del cliente
- E' possibile portare il dolce con scontrino e lista allergeni. Nel caso forniamo il servizio in collaborazione con pasticcerie di casale con un costo a parte
- La SIAE copre per il sottofondo musicale
- É necessaria la conferma 3 settimane prima dell'evento con contestuale acconto del 50%
- Il saldo, in base anche ai consumi di vino, potrà essere effettuato il giorno stesso in sede
- Tutte le attività vengono svolte durante gli orari di apertura 10.00/19.00

